
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № 24
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024 г.), ПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре ПОП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № II-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: С.Г. Верещагина, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК

К.С. Кондрашова

(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Директор производства

(должность)

ООО «Фабрика кухни»

(организация/предприятие)

И.И. Кондрашова

28 мая 2026 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09, Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка и к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции (ОК, ПК):

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	-подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
-------------------------	--

	-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), эстетично упаковывать на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; -ведении расчетов с потребителями.
уметь	-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - <i>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, правила и способы презентации хлебобулочных, региональных мучных кондитерских изделий;</i> -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.2.3. Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины, в соответствии с программой воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Обозначения	Целевые ориентиры
ЦО 19	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
ЦО 24	Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЦО 27	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности
ЦО 28	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и

	самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности
ЦО 29	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества
ЦО 30	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества
ЦО 31	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе
ЦО 34	Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
ЦО 35	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
ЦО 50	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе
ЦО 53	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЦО 54	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЦО 55	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЦО 57	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами,

	работать в команде
ЦО 58	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 554 час.

Из них:

на освоение МДК - 188 час;

на практики:

учебную -144 час;

производственную -216 час;

экзамен - 6 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы час.	Объем программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самост оатель ная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		Пром ежуто чная аттест ация	
			Всего, часов	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работа (проектов), часов	учебная, часов	произво дственн ая, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.5 ОК 1-7; 9 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	38	32	10				6	
ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7; 9 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	150	128	60				6	16
ПК 5.1-5.5 ОК 1-7; 9 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58	Учебная практика, часов	144				144			
ПК 5.1-5.5 ОК 1-7; 9 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58	Производственная практика, часов	216					216		
	Экзамен по модулю	6						6	
	Всего:	554	160	70		144	216	18	16

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК 05.01. Организация приготовления, и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		38
Тема 1.1. Классификация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Профессиональные квалификационные характеристика пекаря и кондитера	2
	Основные группы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Характеристики групп хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Современные направления процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Направления в оформлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Тема 1.2. Нейтральное и механическое оборудование хлебопекарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	4
	Нейтральное оборудование хлебопекарного и кондитерского производства, назначение, характеристика, правила эксплуатации	2
	Механическое оборудование хлебопекарного и кондитерского производства, назначение, характеристика, правила эксплуатации	
	Правила и методы расчета и подбора нейтрального и механического оборудования хлебопекарного и кондитерского производства в соответствии ассортимента вырабатываемых изделий	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №1 Расчет механического оборудования для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
Тема 1.3. Тепловое, весоизмерительное и холодильное оборудование хлебопекарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	4
	Тепловое оборудование хлебопекарного и кондитерского производства, назначение, характеристика, правила эксплуатации	2
	Весоизмерительное оборудование хлебопекарного и кондитерского производства, назначение, характеристика, правила эксплуатации	
	Холодильное оборудование хлебопекарного и кондитерского производства, назначение, характеристика, правила эксплуатации	
	Правила и методы расчета и подбора теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	хлебопекарного и кондитерского производства в соответствии ассортимента вырабатываемых изделий	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №2 Расчет теплового оборудования для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
Тема 1.4. Инструменты и инвентарь хлебопекарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	2
	Инвентарь используемый в хлебопекарном и кондитерском производстве назначение, характеристика, правила эксплуатации	2
	Специализированный инвентарь хлебопекарного и кондитерского производства, назначение, характеристика, правила эксплуатации	
	Правила и методы расчета и подбора инвентаря хлебопекарного и кондитерского производства в соответствии ассортимента вырабатываемых изделий	
Тема 1.5. Санитарно-гигиенические требования к производству хлебобулочных и кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	2
	Санитарно - гигиенические требования, предъявляемые к помещениям хлебопекарного и кондитерского производства	2
	Санитарно - гигиенические требования, предъявляемые к спецодежде персонала хлебопекарного и кондитерского производства	
	Санитарно - гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю хлебопекарного и кондитерского производства	
Тема 1.6. Техника безопасности и охрана труда в хлебопекарных и кондитерских производствах	Содержание учебного материала	2
	Техника безопасности при эксплуатации нейтрального оборудования хлебопекарного и кондитерского производства	2
	Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования хлебопекарного и кондитерского производства	
	Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования хлебопекарного и кондитерского производства	
	Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования хлебопекарного и кондитерского производства	
	Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования хлебопекарного и кондитерского производства	
	Техника безопасности при эксплуатации инструментов и инвентаря хлебопекарного и кондитерского производства	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Нормативная документация хлебопекарных и кондитерских производств	Сборники технологических нормативов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, методы и правила использования.	2
	Технологические карты на хлебобулочные мучные кондитерские изделия, требования к оформлению, виды и назначения технологических карт.	
	Правила составления технико-технологических карт, унифицированная карта и на замес назначения, правила заполнения.	
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие №3 Разработка технологических карт на хлебобулочные изделия, правила расчета сырья, определения выхода готовых изделий, правила расчета упека и припека.	2
	Практическое занятие №4 Разработка технологических карт на кондитерские изделия правила расчета сырья, определения выхода готовых изделий	2
Тема 1.8. Организация рабочего места пекаря	Содержание учебного материала	4
	Определения рабочих зон при изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.	2
	Правила распределения инвентаря, посуды, тары, продуктов, расходных материалов в рабочей зоне согласно выполняемых операций	
	Тематика практических занятий	
Тема 1.9. Организация рабочего места кондитера	Практическое занятие №5 Разработка последовательности операций изготовления хлебобулочных изделий согласно производственной программе.	2
	Содержание учебного материала	2
	Определения рабочих зон при изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.	2
Тема 1.10. Основное сырье хлебопекарного и кондитерского производства	Правила распределения инвентаря, посуды, тары, продуктов, расходных материалов в рабочей зоне согласно выполняемых операций	
	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент основного сырья при изготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2
Тема 1.11. Дополнительное сырье хлебопекарного и кондитерского производства	Характеристики и способы подготовки основного сырья для изготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент дополнительного сырья при изготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2
	Характеристики и способы подготовки дополнительного сырья для изготовления хлебобулочных и мучных	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	кондитерских изделий	
Промежуточная аттестация		6
МДК 05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		150
Тема 2.1. Классификация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2
	Классификация хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
	Классификация мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Ассортимент, пищевая ценность и значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
	Ассортимент, пищевая ценность и значение в питании мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Самостоятельная работа	2
	Самостоятельная работа № 1 Подготовка доклада на тему: «Пищевая ценность мучных кондитерских изделий»	
Тема 2.2. Технологические процессы, протекающие при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	2
	Способы разрыхления, характеристика процессов протекающие при разрыхлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2
	Процессы при механической кулинарной обработке продуктов и замесе теста для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	Процессы при брожении и отдыхе для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	Процессы при тепловой обработке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	Процессы во время хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
Тема 2.3. Отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	Содержание учебного материала	2
	Виды отделочных полуфабрикатов для оформления и декорирования хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	2
	Виды отделочных полуфабрикатов для оформления и декорирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов.	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
ассортимента	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости. Оценка их качества	
	Самостоятельная работа	
	<i>Самостоятельная работа № 2 Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент отделочных полуфабрикатов»</i>	2
Тема 2.4 Ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Методы и способы реализации готовых полуфабрикатов	
	Правила оформления и реализация полуфабрикатов	2
	Требования к качеству полуфабрикатов, сроки и условия хранения.	
Тема 2.5. Процессы приготовления сиропов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Технология приготовления различных видов сиропов и карамели.	
	Характеристика различных видов сиропов. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества сиропов	2
	Требования к качеству, сроки и условия хранения сиропов и карамели	
	Брак, причины способы устранения	
Тема 2.6. Процессы приготовления кремов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация и ассортимент и кремов, назначение.	
	Технологические циклы приготовления различных кремов, назначение и использование в технологическом цикле производства мучных кондитерских изделий.	2
	Требования к качеству сроки и условия хранения. Органолептическая оценка качества кремов, разнообразного ассортимента. Причины возникновения брака и способы их устранения.	
	Рецептуры, разновидностей сливочных, белковых, заварных и т.д.	
Тема 2.7. Процессы приготовления посыпок для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация и ассортимент посыпок, характеристика сырья для изготовления посыпок, современные тенденции изготовления посыпок.	
	Технология изготовления, рецептуры различных посыпок, назначение и использование в кондитерской и хлебопекарной индустрии.	2
	Требования к качеству сроки и условия хранения. Органолептическая оценка качества посыпок, разнообразного ассортимента. Причины возникновения брака и способы их устранения.	
Тема 2.8.	Содержание учебного материала	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Процессы приготовления пластичного шоколада и мастик для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Классификация и ассортимент посыпок, характеристика сырья для изготовления посыпок, современные тенденции изготовления посыпок. Технология изготовления, рецептуры различных посыпок, назначение и использование в кондитерской и хлебопекарной индустрии. Требования к качеству сроки и условия хранения. Органолептическая оценка качества посыпок, разнообразного ассортимента. Причины возникновения брака и способы их устранения.	2
Тема 2.9. Процессы приготовления глазури и помад для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала Классификация и ассортимент глазурей, характеристика сырья для изготовления глазурей, современные тенденции изготовления глазурей. Классификация и ассортимент помад, характеристика сырья для изготовления помад, современные тенденции изготовления помад. Технология изготовления, рецептуры различных глазурей и помад, назначение и использование в кондитерской и хлебопекарной индустрии. Требования к качеству сроки и условия хранения. Органолептическая оценка качества готовых глазурей и помад, разнообразного ассортимента. Причины возникновения брака и способы их устранения.	2
Тема 2.10. Процессы приготовления фаршей и начинок для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала Органолептическая проверка качества поступающего сырья, классификация и ассортимент фаршей и начинок для изготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Рецептуры и технологии приготовления фаршей и начинок, назначение и способы использования фаршей и начинок в производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству готовых фаршей и начинок. Сроки и условия хранения, органолептическая оценка готовых фаршей и начинок. Возможные виды брака и способы устранения. Самостоятельная работа Самостоятельная работа № 3 Подготовка доклада на тему: «Сроки и условия хранения фаршей и начинок»	2
Тема 2.11. Процессы приготовления полуфабрикатов для хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала Органолептическая оценка качества сырья для производства полуфабрикатов. Виды полуфабрикатов в зависимости от используемых компонентов (закваска, опара, спелое тесто и т.д.) Рецептуры и технологии изготовления заквасок, преобразование заквасок, способы и сроки выращивания, температурные режимы. Различные методы изготовления опар, температурные режимы, органолептическая оценка готовности и	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	Требования к качеству изготовленных блюд, сроки и условия хранения.	
Тема 2.16. Процессы приготовления песочного теста	Содержание учебного материала	8
	Способы приготовления, методы разрыхления, разновидности песочного теста классическим методом и с использованием современного оборудования, температура выпечки, качество приготовленных изделий, методы оценки готовых изделий. Брак, органолептическая оценка качества изделий.	2
	Тематика лабораторных занятий	6
	Лабораторная работа №5 Технология приготовления изделий из песочного теста	6
Тема 2.17. Ассортимент изделий из песочного теста	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента.	2
	Правила оформления и реализация пирожных и тортов из данного вида полуфабриката	
	Требования к качеству изготовленных блюд, сроки и условия хранения.	
	Самостоятельная работа	
	<i>Самостоятельная работа № 5 Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент изделий из песочного теста»</i>	2
Тема 2.18. Технология приготовления бисквитного теста	Содержание учебного материала	8
	Способы приготовления, методы разрыхления, разновидности бисквитного теста сдобного теста классическим методом и с использованием современного оборудования, температура выпечки, качество приготовленных изделий, методы оценки готовых изделий. Брак, органолептическая оценка качества изделий.	2
	Тематика лабораторных занятий	6
	Лабораторная работа №6 Технология приготовления изделий из бисквитного теста	6
Тема 2.19. Ассортимент изделий из бисквитного теста	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента	2
	Правила оформления и реализация пирожных и тортов из данного вида полуфабриката	
	Требования к качеству изготовленных блюд, сроки и условия хранения.	
Тема 2.20. Технология приготовления пряничного теста	Содержание учебного материала	2
	Способы приготовления, методы разрыхления, разновидности пряничного теста классическим методом и с использованием современного оборудования, температура выпечки, качество приготовленных изделий, методы оценки готовых изделий. Брак, органолептическая оценка качества изделий.	2
Тема 2.21.	Содержание учебного материала	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Ассортимент изделий из пряничного теста	Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента	2
	Правила оформления и реализация пирожных и тортов из данного вида полуфабриката	
	Требования к качеству изготовленных блюд, сроки и условия хранения.	
	Самостоятельная работа <i>Самостоятельная работа № 6 Разработка компьютерной презентации на тему: «Декорирование пряников»</i>	2
Тема 2.22. Технология приготовления заварного теста	Содержание учебного материала Способы приготовления, методы разрыхления, разновидности заварного теста классическим методом и с использованием современного оборудования, температура выпечки, качество приготовленных изделий, методы оценки готовых изделий. Брак, органолептическая оценка качества изделий.	8
Тема 2.23. Ассортимент изделий из заварного теста	Тематика лабораторных занятий	2
	Лабораторная работа №7 Технология приготовления изделий из заварного теста	6
	Содержание учебного материала Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента	2
	Правила оформления и реализация пирожных и тортов из данного вида полуфабриката	2
Тема 2.24. Технология приготовления воздушного теста	Требования к качеству изготовленных блюд, сроки и условия хранения.	
	Самостоятельная работа <i>Самостоятельная работа № 7 Разработка компьютерной презентации на тему: «Презентация изделий из заварного теста»</i>	
	Содержание учебного материала Способы приготовления, методы разрыхления, разновидности воздушного теста классическим методом и с использованием современного оборудования, температура выпечки, качество приготовленных изделий, методы оценки готовых изделий. Брак, органолептическая оценка качества изделий.	8
	Тематика лабораторных занятий	2
Тема 2.25. Ассортимент изделий из воздушного теста	Лабораторная работа №8 Технология приготовления изделий из воздушного теста	6
	Содержание учебного материала Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента	2
	Правила оформления и реализация пирожных и тортов из данного вида полуфабриката	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	Требования к качеству изготовленных блюд, сроки и условия хранения.	
Тема 2.26 Технология приготовления слоеного теста	Содержание учебного материала Способы приготовления, методы слоения, разновидности теста классическим методом и с использованием современного оборудования, температура выпечки, качество приготовленных изделий, методы оценки готовых изделий. Брак, органолептическая оценка качества изделий.	2 2
Тема 2.27 Ассортимент изделий из слоеного теста	Содержание учебного материала Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента Правила оформления и реализация пирожных и тортов из данного вида полуфабриката Требования к качеству готовых изделий, сроки и условия хранения.	2 2
Тема 2.28. Технология приготовления миндального теста	Содержание учебного материала Способы приготовления, методы разрыхления, разновидности миндального теста классическим методом и с использованием современного оборудования, температура выпечки, качество приготовленных изделий, методы оценки готовых изделий. Брак, органолептическая оценка качества изделий. Тематика лабораторных занятий Лабораторная работа №9 Технология приготовления изделий из миндального теста	8 2 6 6
Тема 2.29. Ассортимент изделий из миндального теста	Содержание учебного материала Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента Правила оформления и реализация пирожных и тортов из данного вида полуфабриката Требования к качеству изготовленных блюд, сроки и условия хранения.	2 2
Тема 2.30. Технология приготовления пресного теста	Содержание учебного материала Способы приготовления, методы разрыхления, разновидности пресного теста классическим методом и с использованием современного оборудования, температура выпечки, качество приготовленных изделий, методы оценки готовых изделий. Брак, органолептическая оценка качества изделий.	2 2
Тема 2.31. Ассортимент изделий из пресного теста	Содержание учебного материала Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента	2 2
Тема 2.32. Изделия пониженной калорийности	Содержание учебного материала Способы приготовления, методы разрыхления, разновидности теста с пониженной калорийностью классическим методом и с использованием современного оборудования, температура выпечки, качество	8 2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	приготовленных изделий, методы оценки готовых изделий. Брак, органолептическая оценка качества изделий.	
	Тематика лабораторных занятий	6
	Лабораторная работа №10 Технология приготовления изделий пониженной калорийности	6
Тема 2.33. Ассортимент изделий пониженной калорийности	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента	2
	Правила оформления и реализация пирожных и тортов из данного вида полуфабриката	
	Требования к качеству изготовленных блюд, сроки и условия хранения.	
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 8 Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент изделий пониженной калорийности»	2
Тема 2.34. Современные методы упаковки хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	
	Современные методы упаковки хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Правила оформления маркировочного ярлыка. Сроки и условия реализации.	2
Промежуточная аттестация		6
Учебная практика Виды работ 1. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		144

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 10. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
	Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 7. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 9. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к	216

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
безопасности готовой продукции. 10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен по модулю		6
Всего:		554

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

«Кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех, Компетенция «Хлебопечение», Компетенция «Кондитерское дело», Кабинет профессионального обучения, оснащенных оборудованием:

пароконвектомат
конвекционная печь
микроволновая печь
расстоечный шкаф
плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница
электроблинница
шкаф холодильный
шкаф морозильный
шкаф шоковой заморозки
льдогенератор
гранитор
тестораскаточная машина
планетарный миксер
блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
миксер для коктейлей
соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
лампа для карамели
аппарат для темперирования шоколада
стол с гранитной поверхностью
стол с деревянной поверхностью
газовая горелка (для карамелизации)
овоскоп
нитраттестер
весы настольные электронные

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

3.2.2. Основные источники:

1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) [Электронный ресурс] : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 269 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com>

2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2025. – 252 с. – (Профессиональное образование) - URL: www.biblio-online.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2023. - 320 с., ил. - URL : www.academia-moscow.ru

2. Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 92 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/>

3. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: www.jur-jur.ru

4. Еда [Электронный ресурс] - URL: www.eda-server.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ПК 5.1	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий № 1-5; -заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
ПК 5.2	- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных:	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - лабораторных занятий № 1-10; -заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.3	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	
	– соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных;	
ПК 5.4	– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных: времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	
	– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;	
	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	
	– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;	
	– корректное использование цветных разделочных досок;	
	– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;	
ПК 5.5	– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	
	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	
	– соответствие времени выполнения работ нормативам;	
	– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
	– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных, взаимозаменяемости сырья, продуктов;	
	– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	
	– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных требованиям рецептуры, заказа:	
	– соответствие температуры подачи;	
	– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после	

	порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных для отпуска на вынос	
ОК 01	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических № 1-5, лабораторных занятий № 1-10; - заданий по учебной и производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по	

	профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06	– понимание значимости своей профессии – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности – стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте – знать алгоритм действия в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – применение нормативной документации в профессиональной деятельности на государственном и иностранном языке	
ЦО 19	Проявляет осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 24	Демонстрирует и развивает свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 27	Участвует в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 28	Выражает осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 29	Понимает специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 30	Проявляет осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 31	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной	Наблюдение и экспертная оценка

	профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе	целевых ориентиров
ЦО 34	Применяет знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 35	Имеет и развивает опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 37	Обладает представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 38	Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 39	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 41	Применяет навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 50	Соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 52	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

ЦО 53	Демонстрирует умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 54	Демонстрирует готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 55	Демонстрирует готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 56	Осознает необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 57	Демонстрирует готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 58	Мобильно реагирует на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

