

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 № 38  
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

Тюмень 2026

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.).

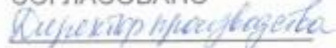
Разработчик: С.Г. Верещагина, преподаватель высшей квалификационной категории.

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

  
(подпись) К.С. Кондрашова



СОГЛАСОВАНО



(должность)



(организация/предприятие)



28 мая 2026 г. «КУХНИ»



## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                     | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                                        | 8  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ                       | 21 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>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; |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <ul style="list-style-type: none"> <li>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>-порционировании (комплектowaniu), эстетично упаковывать на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>-ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| уметь | <ul style="list-style-type: none"> <li>-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| знать | <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- <i>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, правила и способы презентации хлебобулочных, региональных мучных кондитерских изделий;</i></li> <li>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</li> </ul> |

**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<br>оатель<br>ная<br>работа |
|                                                                                 |                                                                                                                                     |                      | Обучение по МДК, в час.                          |                                                  |                                            | Практики          |                                    | Пром<br>ежуро<br>чная<br>аттест<br>ация |                                   |
|                                                                                 |                                                                                                                                     |                      | Всего,<br>часов                                  | лабораторных и<br>практических<br>занятия, часов | курсовых<br>работа<br>(проектов),<br>часов | учебная,<br>часов | произво<br>дственн<br>ая,<br>часов |                                         |                                   |
| 1                                                                               | 2                                                                                                                                   | 3                    | 4                                                | 5                                                | 6                                          | 7                 | 8                                  | 9                                       | 10                                |
| ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-7; 9<br>ЦО 19, ЦО 24,<br>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<br>ОК 1-7; 9<br>ЦО 19, ЦО 24,<br>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<br>ОК 1-7; 9<br>ЦО 19, ЦО 24,<br>ЦО 27-31,ЦО 34- 41,ЦО 50,ЦО 52-58   | Учебная практика, часов                                                                                                             | 144                  |                                                  |                                                  |                                            | 144               |                                    |                                         |                                   |
| ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-7; 9<br>ЦО 19, ЦО 24,<br>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           |
| <b>МДК 05.01. Организация приготовления, и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                             | <b>38</b>   |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                        | <b>2</b>    |
|                                                                                                                                               | 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                                                                             |             |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Нейтральное и механическое оборудование хлебопекарного и кондитерского производства                                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                        | <b>4</b>    |
|                                                                                                                                               | 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 |             |
|                                                                                                                                               | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                        | 2           |
|                                                                                                                                               | <b>Практическое занятие №1</b> Расчет механического оборудования для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.                  |             |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Тепловое, весоизмерительное и холодильное оборудование хлебопекарного и кондитерского производства                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                        | <b>4</b>    |
|                                                                                                                                               | 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                                                         |             |
|                                                                                                             | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                   | 2           |
|                                                                                                             | <b>Практическое занятие №2</b> Расчет теплового оборудования для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |             |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Инструменты и инвентарь хлебопекарного и кондитерского производства                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                   | 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            |             |
| <b>Тема 1.5.</b><br>Санитарно-гигиенические требования к производству хлебобулочных и кондитерских изделий. | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                   | 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                              |             |
| <b>Тема 1.6.</b><br>Техника безопасности и охрана труда в хлебопекарных и кондитерских производствах        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                   | 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                                             |             |
| <b>Тема 1.7.</b>                                                                                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                   | 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.                                                                   |             |
|                                                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                 | 4           |
|                                                                                           | <b>Практическое занятие №3</b> Разработка технологических карт на хлебобулочные изделия, правила расчета сырья, определения выхода готовых изделий, правила расчета упека и припека. | 2           |
|                                                                                           | <b>Практическое занятие №4</b> Разработка технологических карт на кондитерские изделия правила расчета сырья, определения выхода готовых изделий                                     | 2           |
| <b>Тема 1.8.</b><br>Организация рабочего места пекаря                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                 | <b>4</b>    |
|                                                                                           | Определения рабочих зон при изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.                                                                                                              | 2           |
|                                                                                           | Правила распределения инвентаря, посуды, тары, продуктов, расходных материалов в рабочей зоне согласно выполняемых операций                                                          |             |
|                                                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                 |             |
| <b>Тема 1.9.</b><br>Организация рабочего места кондитера                                  | <b>Практическое занятие №5</b> Разработка последовательности операций изготовления хлебобулочных изделий согласно производственной программе.                                        | 2           |
|                                                                                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                 | <b>2</b>    |
|                                                                                           | Определения рабочих зон при изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.                                                                                                              | 2           |
| <b>Тема 1.10.</b><br>Основное сырье хлебопекарного и кондитерского производства           | Правила распределения инвентаря, посуды, тары, продуктов, расходных материалов в рабочей зоне согласно выполняемых операций                                                          |             |
|                                                                                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                 | <b>2</b>    |
|                                                                                           | Ассортимент основного сырья при изготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                                                        | 2           |
| <b>Тема 1.11.</b><br>Дополнительное сырье хлебопекарного и кондитерского производства     | Характеристики и способы подготовки основного сырья для изготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий                                                                     |             |
|                                                                                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                 | <b>2</b>    |
|                                                                                           | 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           |
| <b>МДК 05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>           |                                                                                                                                                     | <b>150</b>  |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Классификация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и хлеба                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                | 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                                          |             |
|                                                                                                                        | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                       |             |
|                                                                                                                        | <b>Самостоятельная работа № 1 Подготовка доклада на тему: «Пищевая ценность мучных кондитерских изделий»</b>                                        | 2           |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Технологические процессы, протекающие при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                | 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.                                     |             |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                | 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                                                                 |             |
|                                                                                                                               | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                |             |
|                                                                                                                               | <b>Самостоятельная работа № 2</b> Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент отделочных полуфабрикатов»                                                       | 2           |
| <b>Тема 2.4</b><br>Ассортимент отделочных полуфабрикатов                                                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                         | 2           |
|                                                                                                                               | Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Методы и способы реализации готовых полуфабрикатов                                                                                    |             |
|                                                                                                                               | Правила оформления и реализация полуфабрикатов                                                                                                                               | 2           |
|                                                                                                                               | Требования к качеству полуфабрикатов, сроки и условия хранения.                                                                                                              |             |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Процессы приготовления сиропов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                         | 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                                                                                                                                             |             |
| <b>Тема 2.6.</b><br>Процессы приготовления кремов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                         | 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.                                                                                                               |             |
| <b>Тема 2.7.</b><br>Процессы приготовления посыпок для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                         | 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. |             |
| <b>Тема 2.8.</b>                                                                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                         | 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         | <p>Классификация и ассортимент посыпок, характеристика сырья для изготовления посыпок, современные тенденции изготовления посыпок.</p> <p>Технология изготовления, рецептуры различных посыпок, назначение и использование в кондитерской и хлебопекарной индустрии.</p> <p>Требования к качеству сроки и условия хранения. Органолептическая оценка качества посыпок, разнообразного ассортимента. Причины возникновения брака и способы их устранения.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2           |
| <b>Тема 2.9.</b><br>Процессы приготовления глазури и помад для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация и ассортимент глазурей, характеристика сырья для изготовления глазурей, современные тенденции изготовления глазурей.</p> <p>Классификация и ассортимент помад, характеристика сырья для изготовления помад, современные тенденции изготовления помад.</p> <p>Технология изготовления, рецептуры различных глазурей и помад, назначение и использование в кондитерской и хлебопекарной индустрии.</p> <p>Требования к качеству сроки и условия хранения. Органолептическая оценка качества готовых глазурей и помад, разнообразного ассортимента. Причины возникновения брака и способы их устранения.</p>                                                                | 2           |
| <b>Тема 2.10.</b><br>Процессы приготовления фаршей и начинок для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Органолептическая проверка качества поступающего сырья, классификация и ассортимент фаршей и начинок для изготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления фаршей и начинок, назначение и способы использования фаршей и начинок в производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования качеству готовых фаршей и начинок. Сроки и условия хранения, органолептическая оценка готовых фаршей и начинок. Возможные виды брака и способы устранения.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p><b>Самостоятельная работа № 3 Подготовка доклада на тему: «Сроки и условия хранения фаршей и начинок»</b></p> | 2           |
| <b>Тема 2.11.</b><br>Процессы приготовления полуфабрикатов для хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента                        | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Органолептическая оценка качества сырья для производства полуфабрикатов. Виды полуфабрикатов в зависимости от используемых компонентов (закваска, опара, спелое тесто и т.д.)</p> <p>Рецептуры и технологии изготовления заквасок, преобразование заквасок, способы и сроки выращивания, температурные режимы.</p> <p>Различные методы изготовления опар, температурные режимы, органолептическая оценка готовности и</p>                                                                                                                                                                                                                                                              | 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.                                                                                                                                                                                                                                |             |
| <b>Тема 2.16.</b><br>Процессы приготовления песочного теста                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>8</b>    |
|                                                                                           | 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           |
|                                                                                           | <b>Тематика лабораторных занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>6</b>    |
|                                                                                           | <b>Лабораторная работа №5</b> Технология приготовления изделий из песочного теста                                                                                                                                                                                                                  | 6           |
| <b>Тема 2.17.</b><br>Ассортимент изделий из песочного теста                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>    |
|                                                                                           | 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.                                                                                                                                                                                                                                |             |
|                                                                                           | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |
|                                                                                           | <b>Самостоятельная работа № 5</b> Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент изделий из песочного теста»                                                                                                                                                                            | 2           |
| <b>Тема 2.18.</b><br>Технология приготовления бисквитного теста                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>8</b>    |
|                                                                                           | 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           |
|                                                                                           | <b>Тематика лабораторных занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>6</b>    |
|                                                                                           | <b>Лабораторная работа №6</b> Технология приготовления изделий из бисквитного теста                                                                                                                                                                                                                | 6           |
| <b>Тема 2.19.</b><br>Ассортимент изделий из бисквитного теста                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>    |
|                                                                                           | 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.                                                                                                                                                                                                                                |             |
| <b>Тема 2.20.</b><br>Технология приготовления пряничного теста                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>    |
|                                                                                           | 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           |
| <b>Тема 2.21.</b>                                                                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>    |

| 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.                                                                                                                                                                                                                |             |
|                                                                                           | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |             |
|                                                                                           | <i>Самостоятельная работа № 6 Разработка компьютерной презентации на тему: «Декорирование пряников»</i>                                                                                                                                                                            | 2           |
| <b>Тема 2.22.</b><br>Технология приготовления заварного теста                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                               | 8           |
|                                                                                           | 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.  | 2           |
|                                                                                           | <b>Тематика лабораторных занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                               | 6           |
|                                                                                           | <b>Лабораторная работа №7</b> Технология приготовления изделий из заварного теста                                                                                                                                                                                                  | 6           |
| <b>Тема 2.23.</b><br>Ассортимент изделий из заварного теста                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                               | 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.                                                                                                                                                                                                                |             |
|                                                                                           | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |             |
|                                                                                           | <i>Самостоятельная работа № 7 Разработка компьютерной презентации на тему: «Презентация изделий из заварного теста»</i>                                                                                                                                                            | 2           |
| <b>Тема 2.24.</b><br>Технология приготовления воздушного теста                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                               | 8           |
|                                                                                           | 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. | 2           |
|                                                                                           | <b>Тематика лабораторных занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                               | 6           |
|                                                                                           | <b>Лабораторная работа №8</b> Технология приготовления изделий из воздушного теста                                                                                                                                                                                                 | 6           |
| <b>Тема 2.25.</b><br>Ассортимент изделий из воздушного теста                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                               | 2           |
|                                                                                           | Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                             | 2           |
|                                                                                           | Правила оформления и реализация пирожных и тортов из данного вида полуфабриката                                                                                                                                                                                                    |             |

| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                    |
| <b>Тема 2.26</b><br>Технология приготовления слоеного теста                               | <b>Содержание учебного материала</b><br>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.                                                                                                                                                | <b>2</b><br><br>2                  |
| <b>Тема 2.27</b><br>Ассортимент изделий из слоеного теста                                 | <b>Содержание учебного материала</b><br>Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента<br>Правила оформления и реализация пирожных и тортов из данного вида полуфабриката<br>Требования к качеству готовых изделий, сроки и условия хранения.                                                                                                                                                      | <b>2</b><br><br>2                  |
| <b>Тема 2.28.</b><br>Технология приготовления миндального теста                           | <b>Содержание учебного материала</b><br>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.<br><b>Тематика лабораторных занятий</b><br><b>Лабораторная работа №9</b> Технология приготовления изделий из миндального теста | <b>8</b><br><br>2<br><b>6</b><br>6 |
| <b>Тема 2.29.</b><br>Ассортимент изделий из миндального теста                             | <b>Содержание учебного материала</b><br>Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента<br>Правила оформления и реализация пирожных и тортов из данного вида полуфабриката<br>Требования к качеству изготовленных блюд, сроки и условия хранения.                                                                                                                                                   | <b>2</b><br><br>2                  |
| <b>Тема 2.30.</b><br>Технология приготовления пресного теста                              | <b>Содержание учебного материала</b><br>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.                                                                                                                                   | <b>2</b><br><br>2                  |
| <b>Тема 2.31.</b><br>Ассортимент изделий из пресного теста                                | <b>Содержание учебного материала</b><br>Ассортимент готовой продукции. Методы и способы реализации готовых изделий разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b><br><br>2                  |
| <b>Тема 2.32.</b><br>Изделия пониженной калорийности                                      | <b>Содержание учебного материала</b><br>Способы приготовления, методы разрыхления, разновидности теста с пониженной калорийностью классическим методом и с использованием современного оборудования, температура выпечки, качество                                                                                                                                                                                                                         | <b>8</b><br><br>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.                                                                          |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Тематика лабораторных занятий</b>                                                                                                                                             | <b>6</b>    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Лабораторная работа №10</b> Технология приготовления изделий пониженной калорийности                                                                                          | 6           |
| <b>Тема 2.33.</b><br>Ассортимент изделий пониженной калорийности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                             | <b>2</b>    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 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.                                                                                                              |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                    |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Самостоятельная работа № 8</b> Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент изделий пониженной калорийности»                                                     | 2           |
| <b>Тема 2.34.</b><br>Современные методы упаковки хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                             |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Современные методы упаковки хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Правила оформления маркировочного ярлыка. Сроки и условия реализации. | 2           |
| Промежуточная аттестация                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                  | 6           |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ</b><br>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.<br>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.<br>3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>4. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>5. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.<br>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. |                                                                                                                                                                                  | <b>144</b>  |

| 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           |
|                                                                                           | <p>7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>8. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |
|                                                                                           | <p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>9. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к</p> | 216         |

| Наименование разделов<br>и тем<br>профессионального<br>модуля (ПМ),<br>междисциплинарных<br>курсов (МДК)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная<br>учебная работа обучающихся | Объем<br>часов |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2                                                                                                                        | 3              |
| безопасности готовой продукции.<br>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.).<br>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              |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                          | <b>554</b>     |

### **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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 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](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](http://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](http://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](http://www.jur-jur.ru)

4. Еда [Электронный ресурс] - URL: [www.eda-server.ru](http://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                                                                               | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических занятий № 1-5;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ПК 5.2 | - Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных занятий № 1-10;</li> <li>-заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| ПК 5.3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных: времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- 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;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- 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) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие температуры подачи;</li> <li>- аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ПК 5.4 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ПК 5.5 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

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

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|              | профессиональной тематике на государственном языке;<br>– толерантность поведения в рабочем коллективе                                                                                                                                                                                                          |                                                   |
| <b>ОК 06</b> | – понимание значимости своей профессии<br>– сущность гражданско-патриотической позиции;<br>– общечеловеческие ценности;<br>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности<br>– стандарты антикоррупционного поведения.                                                                    |                                                   |
| <b>ОК 07</b> | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте<br>– знать алгоритм действия в чрезвычайных ситуациях.                                                                                    |                                                   |
| <b>ОК 09</b> | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы;<br>– применение нормативной документации в профессиональной деятельности на государственном и иностранном языке                                                                                    |                                                   |
| <b>ЦО 19</b> | Проявляет осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды                                                                                                                                                      | Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров |
| <b>ЦО 24</b> | 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 |
| <b>ЦО 27</b> | 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 |
| <b>ЦО 28</b> | Выражает осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                    | Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров |
| <b>ЦО 29</b> | 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 |
| <b>ЦО 30</b> | Проявляет осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества                                                                                                                                                 | Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров |
| <b>ЦО 31</b> | 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                                |
| <b>ЦО 34</b> | 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 |
| <b>ЦО 35</b> | 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 |
| <b>ЦО 36</b> | 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 |
| <b>ЦО 37</b> | 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 |
| <b>ЦО 38</b> | Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности                                                                                                                               | Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров |
| <b>ЦО 39</b> | Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                                                                                                   | Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров |
| <b>ЦО 40</b> | Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                                                                  | Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров |
| <b>ЦО 41</b> | 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 |
| <b>ЦО 50</b> | Соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта                                                                                                                                                                                           | Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров |
| <b>ЦО 52</b> | 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 |

|              |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>ЦО 53</b> | Демонстрирует умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации                                                                                                     | Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров |
| <b>ЦО 54</b> | 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 |
| <b>ЦО 55</b> | Демонстрирует готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона                                                                                                                                               | Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров |
| <b>ЦО 56</b> | Осознает необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии                                                                                                                         | Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров |
| <b>ЦО 57</b> | Демонстрирует готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде                                                                                                                                      | Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров |
| <b>ЦО 58</b> | Мобильно реагирует на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению                                                                                                                                        | Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров |

