	СИОНАЛЬНОГО МОД	
	и подготовка к реализа их изделий разнообразн та	

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.05**. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования)

Рассмотрено: на заседании ЦМК		Согласовано: зам. директора по УМР
Протокол № от		зим. директори по у тип
Председатель()	(Рябинин А.Н.)
Рассмотрено:		Согласовано:
на заседании ЦМК		зам. директора по УМР
Протокол № от		
Председатель()	(Рябинин А.Н.)
Рассмотрено:		Согласовано:
на заседании ЦМК		зам. директора по УМР
Протокол № от		
Председатель()	(Рябинин А.Н.)
Рассмотрено:		Согласовано:
на заседании ЦМК		зам. директора по УМР
Протокол № от		
Председатель()	(Рябинин А.Н.)

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» г. Валуйки Белгородской области

Разработчики:

Родченко А.Г., преподаватель профессионального цикла ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1.Область применения программы

Рабочая профессионального ПМ.05. программа модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является основной профессиональной образовательной программы частью соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров учетом передового международного опыта движения World skills International, на основании компетенции WS и с учетом профессионального стандарта «Повар», Приказом Минтруда $N_{\underline{0}}$ 610н 08.09.2015, утвержденного профессионального «Кондитер», стандарта утвержденного Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части профессиональной дополнительных видов деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WS.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

и соответствующие ему профессиональные компетенции:

- 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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые	Название раздела		
компетенции	Действия	Умения	Знания
	(дескрипторы)		
Раздел модуля 1. Ор	оганизация процессов пр	иготовления, оформлени	ия и подготовки к
реализации хлебобу	лочных, мучных кондит	ерских изделий	
ПК 5.1.	подготовка, уборка	выбирать,	требования
Подготавливать	рабочего места	рационально	охраны труда,
рабочее место	кондитера при	размещать на	пожарной
кондитера,	выполнении работ по	рабочем месте	безопасности и
оборудование,	изготовлению	оборудование,	производственной
инвентарь,	хлебобулочных,	инвентарь, посуду,	санитарии в
кондитерское	мучных кондитерских	сырье, материалы в	организации
сырье, исходные	изделий	соответствии с	питания;
материалы к		инструкциями и	виды, назначение,
работе в		регламентами,	правила безопасной
соответствии с		стандартами чистоты;	эксплуатации
инструкциями и		проводить	технологического
регламентами		текущую уборку,	оборудования,
ПК 5.2.		поддерживать	производственного
Осуществлять		порядок на рабочем	инвентаря,
приготовление и		месте кондитера в	инструментов,
подготовку к		соответствии с	весоизмерительных
использованию		инструкциями и	приборов, посуды и
отделочных		регламентами,	правила ухода за
полуфабрикатов		стандартами чистоты;	ними;
для		применять	организация
хлебобулочных,		регламенты,	работ в
мучных		стандарты и	кондитерском цехе;
кондитерских		нормативно-	последовательнос
изделий		техническую	ть выполнения
ПК 5.3.		документацию,	технологических
Осуществлять		соблюдать	операций,
изготовление,		санитарные	современные методы

творческое требования; изготовления оформление, выбирать и хлебобулочных, подготовку к применять моющие и мучных реализации дезинфицирующие кондитерских хлебобулочных средства; изделий; изделий и хлеба владеть техникой регламенты, разнообразного стандарты, в том ухода за ассортимента весоизмерительным числе система ПК 5.4. оборудованием; анализа, оценки и мыть вручную и в Осуществлять управления изготовление, посудомоечной опасными творческое машине, чистить и факторами (система НАССР) и оформление, раскладывать на нормативноподготовку к хранение посуду и реализации производственный техническая мучных инвентарь в документация, кондитерских соответствии со используемая при изготовлении изделий стандартами чистоты; разнообразного соблюдать правила хлебобулочных, ассортимента мытья кухонных мучных ПК 5.5. ножей, острых, кондитерских Осуществлять травмоопасных изделий; изготовление, частей возможные творческое технологического последствия оформление, оборудования; нарушения подготовку к - обеспечивать санитарии и чистоту, безопасность реализации гигиены; кондитерских пирожных и требования к тортов мешков; личной гигиене разнообразного соблюдать условия персонала при ассортимента хранения подготовке производственной производственного посуды, инвентаря, инвентаря и инструментов производственной подбор, выбирать посуды; подготовка к работе, оборудование, правила проверка производственный безопасного хранения чистящих, технологического инвентарь, инструменты, посуду моющих и оборудования, дезинфицирующих производственного в соответствии с средств, предназнаинвентаря, видом работ в инструментов, ченных для кондитерском цехе; весоизмерительных подготавливать к последующего приборов использования; работе, проверять технологическое правила утилизации отходов оборудование, производственный виды, назначение инвентарь, упаковочных инструменты, материалов, способы хранения пищевых весоизмерительные продуктов, готовых приборы в соответствии с хлебобулочных,

T		
	инструкциями и	мучных
	регламентами,	кондитерских
	стандартами чистоты;	изделий;
	соблюдать правила	виды, назначение
	техники	оборудования,
	безопасности,	инвентаря посуды,
	пожарной	используемых для
	безопасности, охраны	порционирования
	труда	(комплектования),
подготовка рабочего	выбирать,	укладки готовых
места для	подготавливать,	хлебобулочных,
порционирования	рационально	мучных
(комплектования),	размещать на	кондитерских
отпуска, упаковки на	рабочем месте	изделий;
вынос готовых	материалы, посуду,	способы и
хлебобулочных,	контейнеры,	правила
мучных кондитерских	оборудование для	порционирования
изделий	упаковки, хранения,	(комплектования),
	подготовки к	укладки, упаковки на
	транспортированию	вынос готовых
	готовых	хлебобулочных,
	хлебобулочных,	мучных
	мучных кондитерских	кондитерских
	изделий	изделий;
		условия, сроки,
		способы хранения
		хлебобулочных,
		мучных
		кондитерских
		изделий
Упаковка и	оценивать	ассортимент,
складирование	наличие, проверять	требования к
пищевых продуктов,	органолептическим	качеству, условия и
других расходных	способом качество,	сроки хранения
материалов,	безопасность	сырья, продуктов,
используемых в	обработанного сырья,	используемых при
изготовлении	полуфабрикатов,	приготовлении
хлебобулочных,	пищевых продуктов,	холодных и горячих
мучных кондитерских	пряностей, приправ и	сладких блюд,
изделий или	других расходных	десертов, напитков;
оставшихся после их	материалов;	правила
приготовления	осуществлять их	оформления заявок
	выбор в соответствии	на склад;
	с технологическими	виды, назначение
	требованиями;	и правила
	обеспечивать их	эксплуатации
	хранение в	приборов для
	соответствии с	экспресс оценки
	инструкциями и	качества и
	регламентами,	безопасности сырья,
	стандартами чистоты;	продуктов,
	своевременно	материалов;

		оформлять заявку на склад	
Раздел модуля 2. Пр	риготовление и подготов	ка к использованию отде	СЛОЧНЫХ
		х кондитерских изделий	
ПК 5.1.	подготовка основных	подбирать в	ассортимент,
Подготавливать	продуктов и	соответствии с	товароведная
рабочее место	дополнительных	технологическими	характеристика,
кондитера,	ингредиентов	требованиями, оценка	правила выбора
оборудование,	_	качества и	основных продуктов
инвентарь,		безопасности	и дополнительных
кондитерское		основных продуктов	ингредиентов с
сырье, исходные		и дополнительных	учетом их
материалы к		ингредиентов;	сочетаемости,
работе в		организовывать их	взаимозаменяемости;
соответствии с		хранение в процессе	критерии оценки
инструкциями и		приготовления	качества основных
регламентами		отлелочных	продуктов и
ПК 5.2.		полуфабрикатов с	дополнительных
Осуществлять		соблюдением	ингредиентов для
приготовление и		требований по	отделочных
подготовку к		безопасности	полуфабрикатов;
использованию		продукции, товарного	виды,
отделочных		соседства;	характеристика,
полуфабрикатов		выбирать,	назначение, правила
для		подготавливать	подготовки
хлебобулочных,		ароматические,	отделочных
мучных		красящие вещества с	полуфабрикатов
кондитерских		учетом санитарных	промышленного
изделий		требований к	производства;
		использованию	характеристика
		пищевых добавок;	региональных видов
		взвешивать, измерять	сырья, продуктов;
		продукты, входящие	нормы
		в состав отделочных	взаимозаменяемости
		полуфабрикатов в	сырья и продуктов
		соответствии с	
		рецептурой;	
		осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с	
		нормами закладки,	
		особенностями	
		заказа, сезонностью;	
		использовать	
		региональные	
		продукты для	
		приготовления	
		отделочных	
		полуфабрикатов;	
		хранить,	
		подготавливать	

	T	
	отделочные	
	полуфабрикаты	
	промышленного	
	производства: желе,	
	гели, глазури,	
	посыпки, фруктовые	
	смеси,	
	термостабильные	
	начинки и пр.	
приготовление	выбирать, применять	методы
отделочных	комбинировать	приготовления
полуфабрикатов	различные методы	отделочных
	приготовления,	полуфабрикатов,
	подготовки	правила их выбора с
	отделочных	учетом типа
	полуфабрикатов:	питания,
	- готовить желе;	кулинарных свойств
	- хранить,	основного продукта;
	подготавливать	виды, назначение и
	отделочные	правила безопасной
	полуфабрикаты	эксплуатации
	промышленного	оборудования,
	производства: гели,	инвентаря
	желе, глазури,	инструментов;
	посыпки,	ассортимент,
	термостабильные	рецептуры,
	начинки и пр.;	требования к
	- нарезать,	качеству отделочных
	измельчать,	полуфабрикатов;
	протирать вручную и	органолептические
	механическим	способы
	способом фрукты,	определения
	ягоды, уваривать	готовности;
	фруктовые смеси с	нормы, правила
	сахарным песком до	взаимозаменяемости
	загустения;	продуктов;
	- варить сахарный	
	сироп для промочки	
	изделий;	
	- варить сахарный	
	сироп и проверять его	
	крепость (для	
	приготовления	
	помадки, украшений	
	из карамели и пр.);	
	- уваривать сахарный	
	сироп для	
	приготовления	
	тиража;	
	- готовить жженый	
	сахар;	
<u> </u>	- готовить посыпки;	

		T	
		- готовить помаду,	
		глазури;	
		- готовить кремы с	
		учетом требований к	
		безопасности готовой	
		продукции;	
		- определять степень	
		готовности	
		отделочных	
		полуфабрикатов;	
		доводить до вкуса,	
		требуемой	
		консистенции;	
		выбирать	
		оборудование,	
		производственный	
		инвентарь, посуду,	
		инструменты в	
		соответствии со	
		способом	
		приготовления	
	Хранение отделочных	*	Условия, сроки
	полуфабрикатов	проверять качество отделочных	хранения
	полуфаорикатов	полуфабрикатов	отделочных
		перед	полуфабрикатов, в
		использованием или	том числе
		упаковкой для	промышленного
		непродолжительного	производства
		хранения;	требования к
		хранить	безопасности
		свежеприготовленные	хранения
		отделочные	отделочных
		полуфабрикаты,	полуфабрикатов;
		полуфабрикаты	правила
		промышленного	маркирования
		производства с	упакованных
		учетом требований по	отделочных
		безопасности готовой	полуфабрикатов,
		продукции;	правила заполнения
		организовывать	этикеток
		хранение отделочных	
		полуфабрикатов	
T	•	оформление, подготовка	к реализации
	елий и хлеба разнообразі	ного ассортимента	
ПК 5.1.	подготовка основных	подбирать в	Ассортимент,
Подготавливать	продуктов и	соответствии с	характеристика,
рабочее место	дополнительных	технологическими	правила выбора
кондитера,	ингредиентов	требованиями, оценка	основных продуктов
оборудование,		качества и	и дополнительных
инвентарь,		безопасности	ингредиентов с
кондитерское		основных продуктов	учетом их
сырье, исходные		и дополнительных	сочетаемости,

	<u> </u>	T	T ====================================
материалы к		ингредиентов;	взаимозаменяемости;
работе в		организовывать их	критерии оценки
соответствии с		хранение в процессе	качества основных
инструкциями и		приготовления	продуктов и
регламентами		хлебобулочных	дополнительных
ПК 5.2.		изделий и хлеба с	ингредиентов для
Осуществлять		соблюдением	хлебобулочных
приготовление и		требований по	изделий и хлеба
подготовку к		безопасности	разнообразного
использованию		продукции, товарного	ассортимента;
отделочных		соседства;	виды,
полуфабрикатов		выбирать,	характеристика
для		подготавливать	региональных видов
хлебобулочных,		ароматические,	сырья, продуктов;
мучных		красящие вещества;	нормы
кондитерских		взвешивать, измерять	взаимозаменяемости
изделий		продукты, входящие	сырья и продуктов;
ПК 5.3.		в состав	
Осуществлять		хлебобулочных	
изготовление,		изделий и хлеба в	
творческое		соответствии с	
оформление,		рецептурой;	
подготовку к		осуществлять	
реализации		взаимозаменяемость	
хлебобулочных		продуктов в	
изделий и хлеба		соответствии с	
разнообразного		нормами закладки,	
ассортимента		особенностями	
		заказа;	
		использовать	
		региональные	
		продукты для	
		приготовления	
		хлебобулочных	
		изделий и хлеба	
	приготовление	выбирать, применять	методы
	хлебобулочных	комбинировать	приготовления
	изделий и хлеба	различные способы	хлебобулочных
	разнообразного	приготовления	изделий и хлеба,
	ассортимента	хлебобулочных	правила их выбора с
		изделий и хлеба с	учетом типа
		учетом типа питания,	питания,
		вида основного	кулинарных свойств
		сырья, его свойств:	основного продукта;
		- подготавливать	виды, назначение и
		продукты;	правила безопасной
		- замешивать	эксплуатации
		дрожжевое тесто	оборудования,
		опарным и	инвентаря
		безопарным способом	инструментов;
		вручную и с	ассортимент,
		использованием	рецептуры,

	- подготавливать отделочные	органолептические способы
	полуфабрикаты;	определения
	- прослаивать	ГОТОВНОСТИ
	дрожжевое тесто для хлебобулочных	выпеченных изделий;
	изделий из	нормы, правила
	дрожжевого слоеного	взаимозаменяемости
	теста вручную и с	продуктов;
	использованием	
	механического	
	оборудования;	
	- проводить	
	формование,	
	расстойку, выпечку, оценку готовности	
	выпеченных	
	хлебобулочных	
	изделий и хлеба;	
	- проводить	
	оформление	
	хлебобулочных	
	изделий;	
	выбирать	
	оборудование,	
	производственный	
	инвентарь, посуду,	
	инструменты в	
	соответствии со	
	способом	
v	приготовления	
Хранение, отпуск,	Проверять качество	техника
упаковка на вынос	хлебобулочных	порционирования
хлебобулочных	изделий и хлеба	(комплектования),
изделий и хлеба разнообразного	перед отпуском, упаковкой на вынос;	складирования для
ассортимента	упаковкои на вынос, порционировать	непродолжительного хранения
иссортимента	(комплектовать) с	хрансния хлебобулочных
	учетом	изделий и хлеба
	рационального	разнообразного
	использования	ассортимента;
	ресурсов, соблюдения	виды, назначение
	требований по	посуды для подачи,
	безопасности готовой	контейнеров для
	продукции;	отпуска на вынос
	соблюдать выход при	хлебобулочных
	соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

хранения ассортимента, в том хлебобулочных числе региональных; изделий и хлеба с методы сервировки и учетом требований по подачи безопасности готовой хлебобулочных изделий и хлеба продукции; выбирать разнообразного контейнеры, ассортимента; эстетично требования к безопасности упаковывать на вынос для хранения готовых хлебобулочных транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены ведение рассчитывать на хлебобулочные расчетов с стоимость, потребителями при вести учет изделия и хлеб отпуске продукции на реализованных разнообразного вынос; хлебобулочных ассортимента на взаимодействи изделий и хлеба день принятия е с потребителями разнообразного платежей; при отпуске ассортимента; правила торговли; продукции с пользоваться виды оплаты по прилавка/раздачи контрольноплатежам; кассовыми машинами виды и при оформлении характеристика платежей; контрольнопринимать оплату кассовых машин; наличными деньгами; виды и правила принимать и осуществления оформлять; кассовых операций; безналичные правила и порядок платежи; расчета составлять отчет по потребителей при оплате наличными платежам; поддерживать деньгами, при визуальный контакт с безналичной форме потребителем; оплаты; владеть правила поведения, профессиональной степень терминологией; ответственности за консультировать правильность

потребителей, расчетов с потребителями; оказывать им помощь в выборе правила общения с потребителями; хлебобулочных изделий и хлеба; базовый словарный разрешать проблемы запас на в рамках своей иностранном языке; компетенции техника общения, ориентированная на потребителя Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	ии разноооразного ассор	тимента	
ПК 5.1.	подготовка основных	подбирать в	Ассортимент,
Подготавливать	продуктов и	соответствии с	характеристика,
рабочее место	дополнительных	технологическими	правила выбора
кондитера,	ингредиентов	требованиями, оценка	основных продуктов
оборудование,		качества и	и дополнительных
инвентарь,		безопасности	ингредиентов с
кондитерское		основных продуктов	учетом их
сырье, исходные		и дополнительных	сочетаемости,
материалы к		ингредиентов;	взаимозаменяемости;
работе в		организовывать их	критерии оценки
соответствии с		хранение в процессе	качества основных
инструкциями и		приготовления	продуктов и
регламентами		мучных кондитерских	дополнительных
ПК 5.2.		изделий с	ингредиентов для
Осуществлять		соблюдением	мучных
приготовление и		требований по	кондитерских
подготовку к		безопасности	изделий
использованию		продукции, товарного	разнообразного
отделочных		соседства;	ассортимента;
полуфабрикатов		выбирать,	виды,
для		подготавливать	характеристика
хлебобулочных,		ароматические,	региональных видов
мучных		красящие вещества;	сырья, продуктов;
кондитерских		взвешивать, измерять	нормы
изделий		продукты, входящие	взаимозаменяемости
ПК 5.4.		в состав мучных	сырья и продуктов;
Осуществлять		кондитерских	
изготовление,		изделий в	
творческое		соответствии с	
оформление,		рецептурой;	
подготовку к		осуществлять	
реализации		взаимозаменяемость	
мучных		продуктов в	
кондитерских		соответствии с	
изделий		нормами закладки,	
разнообразного		особенностями	
ассортимента		заказа;	
		использовать	
		региональные	
		продукты для	

		приготовления	
		•	
		мучных кондитерских изделий	
	приготовление	выбирать, применять	методы
	мучных кондитерских	комбинировать	приготовления
	изделий	различные способы	мучных
	разнообразного	приготовления	кондитерских
	ассортимента	мучных кондитерских	изделий, правила их
		изделий с учетом	выбора с учетом
		типа питания, вида	типа питания,
		основного сырья, его	кулинарных свойств
		свойств:	основного продукта;
		- подготавливать	виды, назначение и
		продукты;	правила безопасной
		- готовить различные	эксплуатации
		виды теста: пресное	оборудования,
		сдобное, песочное,	инвентаря
		бисквитное, пресное	инструментов;
		слоеное, заварное,	ассортимент,
		воздушное,	рецептуры,
		пряничное вручную и	требования к
		с использованием	качеству, мучных
			кондитерских
		технологического	-
		оборудования;	изделий;
		- подготавливать	органолептические
		начинки,	способы
		отделочные	определения
		полуфабрикаты;	готовности
		- проводить	выпеченных
		формование,	изделий;
		расстойку, выпечку,	нормы, правила
		оценку готовности	взаимозаменяемости
		выпеченных мучных	продуктов;
		кондитерских	
		изделий;	
		- проводить	
		оформление мучных	
		кондитерских	
		изделий;	
		выбирать, безопасно	
		использовать	
		оборудование,	
		производственный	
		инвентарь, посуду,	
		инструменты в	
		соответствии со	
		способом	
		приготовления	
	Упананна отпуск	•	таушига
	Хранение, отпуск,	Проверять качество	техника
	упаковка на вынос	мучные кондитерские	порционирования
	мучных кондитерских	изделия перед	(комплектования),
	изделий	отпуском, упаковкой	складирования для

ассортимента порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий упаковывать на выное для транитерска изделий разнообразного ассортимента, в том числе регионарных изделий упаковывать на выное для транитерских изделий упаковывать на выное для транитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе регионральки изделий упаковывать на выное для транитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения три оттуске продукции с поръзоваться продукции с придавка/раздачи при оформлении при отпровли; в правила торговли; в правила торговли правила торговли правитерских изделий правитерских изделий правила торговли правила торговли правила то	разнообразного	на вынос;	пеционоплутант пово
(комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на выное для транспортировании мучных кондитерских изделий мучных кондитерских изделий упаковывать на выное для транспортировании мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения утиксток потребителями при отпуске продукции вышое; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции при отпуске продукции и при отпуске при при отпуске при при отпуске продукции и при отпуске предукции и при отпуске при отпуск при отпуск при отпуск при отпуск при отпуск	-	·	•
учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдсрживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требовапий по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично унаковывать на выное для транспортирования мучных кондитерских изделий мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к изделий мучных кондитерских изделий изделий разнообразного ассортимента; требования к изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения этикеток потребителями при отпуске продукции с пользоваться при оформлеции виды и оформлеции виды и опатам при отпуске продукции с пользоваться правила торговли; виды оплаты по натежанс, виды оплаты по натежене по подеменное пределения при отпуске продукции оплаты по натежене пределения при отпуске продукции оплаты по натежене пределения при отпуске продукции оплаты по натежене при отпуске продукции оплаты по натежене пределения при отпуске пределение при отпуске продукции оплаты по натежение пределение пределение пределение пределение	ассортимента	-	•
рационального использования ресурсов, соблюдения пресурсов, соблюдения пресурсов, соблюдения продукции; соблюдать выход при портионировании по безопасности готовой продукции; выдгрживать условия хранения мучных копцитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на выпос для транспортирования мучных кондитерских изделий изделий изделий изделий изделий изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения упакотовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и день принятия при отттуске продукции с пользоваться продукции с пользоваться придвила торговли; виды оплаты по платежах; виды и использоваться принятия по орормлении при отторым при оформлении виды оплаты по платежах; виды и использоваться принятия при отторым при оформлении виды оплаты по платежах;			-
использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий о устетично упаковывать на вышое для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требований изделий разнообразного ассортимента; требования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения этикеток вести учет кондитерских изделий разнообразного ассортимента правила заполнения отпускс продукции с пользоваться пользоваться поридавка/раздачи контрольно-кассовыми машинами при оформлении порами и пострани при оформлении порами и постровов с потребителями при отпуск продукции с пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении при оформлении при оформлении при оформлении при оформлении при оформлении порама и порама при оформлении пострани при оформлении при оформлении порама и порама при отпуск правила торговли; виды опать по платежаж; виды опать по правила торговли; виды опать по платежаж; виды опать по правила по прави пр		3	
ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; вылерживать условия хранения мучных кондитерских изделий обезопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на выное для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, транила заполнения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения этикеток мондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения этикеток мондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения этикеток мондитерских изделий разнообразного ассортимента правила заполнения этикеток мондитерских изделий разнообразного ассортимента правила заполнения этикеток водение потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи кондитерских изделий разнообразного ассортимента на десортимента на день принятия платесжай; правила торговли; виды оплаты по плате и при оформлении виды и илатежам; виды оплаты по		•	• •
требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, требования по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на выное для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента правила заполнения разнообразного ассортимента и цены при отпуске продукции с пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении виды оплаты по платежаж;			± ,
безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных копдитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента правила заполнения этикеток изделий разнообразного ассортимента и правила заполнения упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и правила заполнения уписмента и правила заполнения изделий		= = =	
продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично удаковывать па вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требований и данности и делий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркировапия упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток в потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно- прилавка/раздачи контрольно- правила заполнения диделий изделий при оформлении при оформлении в вынос; потребителями при оформлении при оформлении в вынос прилавка/раздачи контрольно- правила заполнения даспортимента па дечь принятия пасеортимента; правила торговли; виды и платежкай;		-	•
соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий и учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать коптейнеры, эстетично упаковывать на выпос для транепортирования мучных кондитерских изделий изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности утанепортирования мучных кондитерских изделий изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения утикеток ассортимента и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и день принятия правила торговли; видьи оплаты по платежам; правила торговли; виды оплаты по платежам; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и			-
порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий гометоры сервировки и подачи мучных контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила амаркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток всети учет всимента, правила заполнения зтикеток изделий разнообразного ассортимента на десортимента на десор			•
выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент на день принятия плагежей; правила торговли; виды оплаты по плагежам; виды оплаты по плагежам; виды оплаты по плагежам; виды и		*	•
хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на выпос для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности х упаковывать на выпос для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента правила заполнения этикеток вести учет усализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на дель принятия при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно-кассовыми мапинами при оформлении при оформлении плитежем; виды и плитежем; виды и плагежам; виды и плагежам; виды и		-	-
кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этиссток ассортимента, правила заполнения этиссток ассортимента, правила заполнения упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении при оформлении при отплаты по платы по праты			
изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила апподнения упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разпообразного ассортимента; правила апподнения этикеток потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно-кассовыми мащинами при оформлении виды и и подачи мучных кондачтерских изделий разнообразного ассортимента; правила апподнения этикеток ассортимента на день принятия и день изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила аполении платежей; правила торговли; виды и подачи мучных кондачтерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платы по плата жак; виды и			
требований по безопасности готовой продукции; выбирать изделий контейнеры, эстетично улаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования улаковашных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования улаковашных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения улаковашных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента правила заполнения уликовашных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент на делий разнообразного ассортимент на делий разнообразного ассортимент на делий изделий разнообразного ассортимент на платежей; правила торговли; контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и платежам; виды и		<u> </u>	*
безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на выпос для транспортирования мучных кондитерских изделий мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на делий изделий разнообразного ассортимента правила торговли; виды и платежам; виды и илатежам; виды и илатежам;			-
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи при оформлении виды и платежей; правила контейнеры, выбирать контрольно- дассортимента на день принятия правила торговли; виды оплаты по платежам; правила на маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимента на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента правила торговли; виды оплаты по платежам;			
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на выпос для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и день изделий разнообразного ассортимент и день принятия платежей; праковаться правила торговли; вассовыми машинами при оформлении виды оплаты по платежам, виды оплаты по платежам.			-
контейнеры, эстетично улаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования улакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения улакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с продукции с продукции с продукции с продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и платежам; правила торговли; виды оплаты по платежам; правила торговли; виды оплаты по платежам; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды объркам виды оплать по платежам; виды оплать по платежам; виды объркам виды оплать по платежам; виды оплатемам; виды оплатемам; виды оплатемам; виды оплатем		= =	*
рассчитывать да вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этиксток спотребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции спри отпуске продукции на вынос; взаимодействи стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и правила торговли; виды отпаты по платежам; виды отпаты по платежам; виды отпаты по платежам; виды и		_	
упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; продукции с пользоваться правила торговли; виды оплатать по платежам; виды и		I * '	
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции к вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи к на кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения утикеток ассортимента правила заполнения утикеток ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам;			•
транспортирования мучных кондитерских изделий хондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды оплаты по платежам; виды оплаты по платежам; виды оплаты по платежам;		*	-
мучных кондитерских изделий кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимента, правила заполнения этикеток потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно-кассовыми машинами при оформлении виды и			
изделий кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ведение расчитывать стоимость, на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного засортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на разнообразного ассортимента на разнообразного ассортимента на разнообразного ассортимента на разнообразного день принятия платежей; продукции с пользоваться правила торговли; виды оплаты по кассовыми машинами платежам; виды оплаты по платежам; виды оплаты по платежам;			•
изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий мучных кондитерских изделий мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на е с потребителями разнообразного день принятия при отпуске продукции с пользоваться правила торговли; виды оплаты по кассовыми машинами при оформлении виды и			•
разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий реализованных мучных кондитерских изделий реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на дето при отпуске потребителями разнообразного день принятия при отпуске пользоваться правила торговли; виды оплаты по кассовыми машинами при оформлении виды и		изделий	-
ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с пользоваться правила торговли; виды оплаты по кассовыми машинами при оформлении виды и			
правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с при отпуске продукции с прилавка/раздачи в контрольно-кассовыми машинами при оформлении виды и			
маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ведение рассчитывать ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на разнообразного ассортимента на день принятия при отпуске продукции с пользоваться правила торговли; виды оплаты по платежам; виды оплаты по платежам; виды и			* '
улакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ведение рассчитывать стоимость, на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на вынос; мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на е с потребителями при отпуске продукции с пользоваться продукции с пользоваться прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и			•
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ведение рассчитывать ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с продукции с пользоваться правила торговли; виды оплаты по кассовыми машинами при оформлении виды и			
кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ведение рассчитывать стоимость, на мучных потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по кассовыми машинами платежам; при оформлении виды и			•
ведение рассчитывать ассортимент и цены расчетов с потребителями при вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и изделий разнообразного день принятыя при отпатежам; виды и изделий виды и изделий разнообразного день принятия при отпуске продукции с пользоваться правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и			
разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ведение рассчитывать ассортимент и цены расчетов с стоимость, на мучных кондитерских отпуске продукции на вынос; мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на е с потребителями при отпуске продукции с продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами платежам; при оформлении виды и			*
ведение рассчитывать ассортимент и цены расчетов с потребителями при отпуске продукции на е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и виды и правила заполнения этикеток ассортимент и цены на мучных кондитерских на мучных кондитерских изделий изделий разнообразного ассортимента на ассортимента; платежей; правила торговли; виды оплаты по кассовыми машинами при оформлении виды и			
ведение рассчитывать ассортимент и цены расчетов с стоимость, на мучных кондитерских изделий разнообразного взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с пользоваться прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и			-
ведение рассчитывать ассортимент и цены расчетов с стоимость, на мучных кондитерских отпуске продукции на вынос; мучных кондитерских изделий разнообразного взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и			*
ведение рассчитывать ассортимент и цены расчетов с стоимость, на мучных потребителями при отпуске продукции на вынос; мучных кондитерских разнообразного взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и			•
расчетов с потребителями при отпуске продукции на ваимодействи е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и			
потребителями при отпуске продукции на вынос; мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и		•	*
отпуске продукции на вынос; мучных кондитерских разнообразного ассортимента на е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и	=	· ·	-
вынос; мучных кондитерских разнообразного ассортимента на е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и	•	-	-
взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи контрольно- кассовыми машинами при оформлении виды и ассортимента на разнообразного день принятия платежей; платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и		•	
е с потребителями при отпуске ассортимента; платежей; продукции с пользоваться правила торговли; прилавка/раздачи контрольно- виды оплаты по кассовыми машинами платежам; при оформлении виды и	*	_	• •
при отпуске продукции с пользоваться правила торговли; прилавка/раздачи контрольно- виды оплаты по кассовыми машинами платежам; при оформлении виды и			*
продукции с пользоваться правила торговли; прилавка/раздачи контрольно- виды оплаты по кассовыми машинами платежам; при оформлении виды и	<u> </u>	_	=
прилавка/раздачи контрольно- виды оплаты по кассовыми машинами платежам; при оформлении виды и		•	*
кассовыми машинами платежам; при оформлении виды и			
при оформлении виды и	прилавка/раздачи	=	
16		при оформлении	

платежей: принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи: составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции

характеристика контрольнокассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов 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

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять

подбирать в

Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости

			T
кондитерских		продукты, входящие	сырья и продуктов;
изделий		в состав пирожных и	
ПК 5.5.		тортов в соответствии	
Осуществлять		с рецептурой;	
изготовление,		осуществлять	
творческое		взаимозаменяемость	
оформление,		продуктов в	
подготовку к		соответствии с	
реализации		нормами закладки,	
пирожных и		особенностями	
тортов		заказа;	
разнообразного		использовать	
ассортимента		региональные	
_		продукты для	
		приготовления	
		пирожных и тортов	
	приготовление	выбирать, применять	методы
	мучных кондитерских	комбинировать	приготовления
	изделий	различные способы	пирожных и тортов,
	разнообразного	приготовления	правила их выбора с
	ассортимента	пирожных и тортов с	учетом типа
	array construction	учетом типа питания:	питания;
		- подготавливать	виды, назначение и
		продукты;	правила безопасной
		- готовить различные	эксплуатации
		виды теста: пресное	оборудования,
		сдобное, песочное,	инвентаря
		бисквитное, пресное	инструментов;
		слоеное, заварное,	ассортимент,
		воздушное,	рецептуры,
		пряничное вручную и	требования к
		с использованием	качеству, пирожных
		технологического	и тортов;
		оборудования;	органолептические
		1	способы
		- подготавливать	
		начинки, кремы,	определения
		отделочные	готовности
		полуфабрикаты;	выпеченных и
		- проводить	отделочных
		формование рулетов	полуфабрикатов;
		из бисквитного	нормы, правила
		полуфабриката;	взаимозаменяемости
		- готовить, оформлять	продуктов;
		торты, пирожные с	
		учетом требований к	
		безопасности готовой	
		продукции;	
		выбирать, безопасно	
		использовать	
		оборудование,	
		производственный	
		инвентарь, посуду,	

Хранение, отпуск,	приготовления Проверять качество	техника
упаковка на вынос	пирожных и тортов	порционирования
мучных кондитерских	перед отпуском,	(комплектования),
изделий	упаковкой на вынос;	складирования для
разнообразного	порционировать	непродолжительного
ассортимента	(комплектовать) с учетом	хранения пирожных и тортов
	рационального	разнообразного
	использования	ассортимента;
	ресурсов, соблюдения	виды, назначение
	требований по	посуды для подачи,
	безопасности готовой	контейнеров для
	продукции;	отпуска на вынос
	соблюдать выход при порционировании;	пирожных и тортов разнообразного
	выдерживать условия	ассортимента, в том
	хранения пирожных и	числе региональных;
	тортов с учетом	методы сервировки и
	требований по	подачи пирожных и
	безопасности готовой	тортов
	продукции;	разнообразного
	выбирать контейнеры,	ассортимента; требования к
	эстетично	безопасности
	упаковывать на	хранения готовых
	вынос для	пирожных и тортов
	транспортирования	разнообразного
	пирожных и тортов	ассортимента;
		правила
		маркирования
		упакованных пирожных и тортов
		разнообразного
		ассортимента,
		правила заполнения
		этикеток
ведение	рассчитывать	ассортимент и цены
расчетов с	стоимость,	на пирожные и
расчетов с потребителями при	вести учет	торты
расчетов с потребителями при отпуске продукции на	вести учет реализованных	торты разнообразного
расчетов с потребителями при	вести учет реализованных пирожных и тортов	торты разнообразного ассортимента на
расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	вести учет реализованных	торты разнообразного
расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске	вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного	торты разнообразного ассортимента на день принятия
расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с	вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-	торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;
расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске	вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами	торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам;
расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи е с потребителями при отпуске продукции с	вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-	торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по

		принимать оплату	контрольно-
		наличными деньгами;	кассовых машин;
		принимать и	виды и правила
		оформлять;	осуществления
		безналичные	кассовых операций;
			_
		платежи;	правила и порядок
		составлять отчет по	расчета
		платежам;	потребителей при
		поддерживать	оплате наличными
		визуальный контакт с	деньгами, при
		потребителем;	безналичной форме
		владеть	оплаты;
		профессиональной	правила поведения,
		терминологией;	степень
		консультировать	ответственности за
		потребителей,	правильность
		оказывать им помощь	расчетов с
		в выборе пирожных и	потребителями;
		тортов;	правила общения с
		разрешать проблемы	потребителями;
		в рамках своей	базовый словарный
		компетенции	запас на
		компетенции	
			иностранном языке;
			техника общения,
			ориентированная на
074.04		7	потребителя
OK 01.	Распознавание сложных	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	проблемные ситуации в	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	различных контекстах.	профессиональном	социальный контекст,
профессиональной	Проведение анализа	и/или социальном	в котором приходится
деятельности,	сложных ситуаций при	контексте;	работать и жить;
применительно к	решении задач профессиональной	Анализировать задачу и/или проблему и	Основные источники
различным	деятельности	выделять её составные	информации и ресурсы для решения задач и
контекстам	Определение этапов	части;	проблем в
	решения задачи.	Правильно выявлять и	профессиональном
	Определение	эффективно искать	и/или социальном
	потребности в	информацию,	контексте.
	информации	необходимую для	Алгоритмы
	Осуществление	решения задачи и/или	выполнения работ в
	эффективного поиска.	проблемы;	профессиональной и
	Выделение всех	Составить план	смежных областях;
	возможных источников	действия,	Методы работы в
	нужных ресурсов, в том	Определить	профессиональной и
	числе неочевидных.	необходимые ресурсы;	смежных сферах.
	Разработка детального	Владеть актуальными	Структура плана для
	плана действий	методами работы в	решения задач
	Оценка рисков на	профессиональной и	Порядок оценки
	каждом шагу	смежных сферах;	результатов решения
	Оценивает плюсы и	Реализовать	задач
	минусы полученного	составленный план;	профессиональной
	результата, своего	Оценивать результат и	деятельности
	плана и его реализации,	последствия своих	
	предлагает критерии	действий	

	оценки и рекомендации	(самостоятельно или с	
	-	1 7	
	по улучшению плана.	помощью наставника).	
OK 04.	Участие в деловом	Организовывать работу	Психология
Работать в	общении для	коллектива и команды	коллектива
коллективе и	эффективного решения	Взаимодействовать с	Психология личности
команде,	деловых задач	коллегами,	Основы проектной
эффективно	Планирование	руководством,	деятельности
взаимодействовать с	профессиональной	клиентами.	
коллегами,	деятельность		
руководством,			
клиентами.			
<i>OK 7</i> .	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
Содействовать	экологической	экологической	экологической
сохранению	безопасности при	безопасности	безопасности при
окружающей среды,	ведении	Определять	ведении
ресурсосбережению,	профессиональной	направления	профессиональной
эффективно	деятельности;	ресурсосбережения в	деятельности
действовать в	Обеспечивать	рамках	Основные ресурсы
чрезвычайных	ресурсосбережение на	профессиональной	задействованные в
ситуациях.	рабочем месте	деятельности по	профессиональной
		профессии	деятельности
		(специальности)	Пути обеспечения
			ресурсосбережения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего -958 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося — 958 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 938 часов; консультации — 8 часов;

самостоятельная работа-12 часов;

экзамены-18 часов;

учебной и производственной практики – 324 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

					Объем обр	разовательної	ї программы, ч	ac.	
Коды		Объем		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
сиональ-	ных профессионального модуля общих			Обучение по МДК, час.		Консульт ации	Практики		Самостоят ельная работа/Экз
общих компете			всего, часов	в том чи лабораторных и практических занятий, часов	исле Экзамены МДК, часов		Учебная	Производстве нная	амен квалификац ионный
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 5.5 ОК	МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	188	184	42	6	4	-	-	-
ПК 5.1 5.5	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	440	424	102	6	4	-	-	12
ПК 5.1- 5.5	Учебная и производственная практика	330					144	180	6
	Всего:	958	608	-	-	8	144	180	18

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 05.01.			
Организация			
приготовления,			
оформления и			
подготовки к		188	
реализации			
хлебобулочных,			
мучных кондитерских			
изделий			
Раздел модуля 1.			
Организация			
приготовления,			
оформления и			
подготовки к		188	
реализации			
хлебобулочных,			
мучных кондитерских			
изделий			
Тема 1.1.	Содержание	46	2

Характеристика	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации		
процессов	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и		
приготовления,	характеристика технологических операций, современные методы приготовления		
оформления и	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
подготовки к	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных		
реализации	кондитерских изделий.		
хлебобулочных, мучных			
кондитерских изделий	Тематика практических занятий		
	1. Технологический цикл приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из		2,5
	него.		
	2. Технологический цикл приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него.		
	3. Технологический цикл приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.		
	4. Технологический цикл приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.		
	5. Технологический цикл приготовления слоеного теста и изделий из него	14	
	6. Технологический цикл приготовления песочного теста и изделий из него.		
	7. Технологический цикл приготовления бисквитного теста и изделий из него.		
	8. Технологический цикл приготовления пряничного теста и изделий из него.		
	9. Технологический цикл приготовления заварного теста и изделий из него.		
	10. Технологический цикл приготовления вафельного теста и изделий из него.		
	11. Технологический цикл приготовления воздушного, миндального теста и изделий из		
	него.		
Тема 1.2.	Содержание		2
Организация и	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского		
техническое оснащение	цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного		
работ по	инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования,		
приготовлению,	правила ухода за ними.	46	
оформлению и	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос	40	
подготовки к	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
реализации	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению,		
хлебобулочных, мучных	оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных		
кондитерских изделий	кондитерских изделий.		
	Тематика практических занятий	14	

	 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. 		
Тема 1.3.	Содержание		2
Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	 Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. 	44	
	Тематика практических занятий		2,5
	1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	14	
	2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		
Консультации МДК.05.0	01		
Тема 1.1. Характеристия мучных кондитерских изо Тема 1.2. Организация и хлебобулочных, мучных к	ка процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, делий техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации	4	
Экзамен		6	

МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		440	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		440	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	 Содержание Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. 	12	2
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	 Содержание Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими 	36	2

	требованиями к сиропам.		
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.		2
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.		2
	5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	Тематика практических занятий ПЗ Приготовление отделочных полуфабрикатов	2	
Тема 2.3.	Содержание		2
Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	12	
	2.Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	Тематика практических занятий	2	
T. 2.4	ПЗ Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	10	
Тема 2.4.	Содержание	12	2

Помороно от отме	1 Vygogydyyyggyng ymgygg p gopygyygggyy og ygygyyg goyyggygg goyygyygg gyynyg y		
Приготовление,	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и		
назначение и	дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления.		
подготовка к	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в		
использованию кремов	приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов:		2
	сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления,		
	последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству,		
	условия и сроки хранения.		
	Тематика лабораторно- практических занятий	2	
	1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		
Тема 2.5.	Содержание		2
Приготовление	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент,		
сахарной мастики и	особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству,	12	
марципана	условия и сроки хранения.		
	2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных,		
	мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
Тема 2.6.	Содержание		2
Приготовление	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика		
посыпок и крошки	и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных		
	кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	Тематика практических занятий	2	
	П 3 Приготовление отделочных полуфабрикатов	<u></u>	
Тема 2.7.	Содержание		2
Отделочные	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного		
полуфабрикаты	производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к		
промышленного	качеству, условия и сроки хранения.	6	
производства	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в		
	приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты		
	оформления.		
D 1 2			
Раздел модуля 3.			

творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	 Содержание Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. 	8	2
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	 Содержание Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок 	- 8	2
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	 Содержание Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 	24	2,3
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов		2,3

	wa waa wa		
	на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы		
	определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий	_	
	Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления	2	
	хлебобулочных изделий и хлеба		
Тема 3.4.	Содержание		2.3
Приготовление,	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента,		
оформление и	формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения		
подготовка к	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том	32	2
реализации	числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до		
хлебобулочных изделий	выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации.		
и хлеба	Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий		
	ПЗ Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста	6	
Раздел модуля 4.			
Изготовление,			
творческое			
оформление,			
подготовка к			
реализации мучных			
кондитерских изделий			
разнообразного			
ассортимента			
Тема 4.1.	Содержание		2
Мучные кондитерские	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в	_	
изделия из	питании.		
бездрожжевого теста	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного		2,3
1	типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к	6	,-
	основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных		
	кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия		
	и сроки хранения		
Тема 4.2.	Содержание	60	2
* *			

Помороно опромеран	1. Приметеричуна маними и меними и меними менений ресумственной оставляющего в тем		
Приготовление и	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного,		
оформление и			
подготовка к	пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.		
реализации мучных	Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы		
кондитерских изделий	определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		
из пресного, пресного	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к		
слоеного и сдобного	реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
пресного теста	Тематика лабораторно- практических занятий		
разнообразного	ЛПЗ Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста		
ассортимента	ЛПЗ Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного		
	теста		
	ЛПЗ Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного		
	теста	30	
	ЛПЗ Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста		
	ЛПЗ Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста		
	ЛПЗ Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста		
	ЛПЗ Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста		
	ЛПЗ Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста		
Раздел модуля 5.			
Изготовление,			
творческое			
оформление,			
подготовка к			
реализации пирожных			
и тортов			
разнообразного			
ассортимента			
Тема 5.1.	Содержание		2
Изготовление и	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных.		
оформление пирожных	Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание	38	
-	выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка		
	пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		

	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных		2,3
	полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы:		2,0
	нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные,		
	рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.		
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных		2.3
	полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы:		
	нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы,		
	звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы.		
	Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.		
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных		2,3
	полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные		ŕ
	(трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости		
	от формы.		
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца,		2.3
	шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.		
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных,		2,3
	применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.		
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления,		2.3
	формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.		
	Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от		
	вида пирожных.		
	Тематика практических занятий		
	ПЗ Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных		
	ПЗ Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных, песочных пирожных		
	ПЗ Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных	28	
	ПЗ Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и миндальных		
	пирожных		
	ПЗ Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных		
Тема 5.2.	Содержание		2,3
Изготовление и	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности	38	2.3
оформление тортов	отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные	38	
	процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и		

отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации.		
Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных		2,3
полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные,		
глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в		
виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления		
тортов в зависимости от ассортимента		
3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных		2,3
полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы:		
квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты		
оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных		2.3
полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы:		
квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты		
оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность		2,3
процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.		2,3
Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
Тематика практических занятий		2,5
ПЗ Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов		
ПЗ Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов		
ПЗ Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов	30	
ПЗ Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-		
ореховых тортов		
ПЗ Приготовление, оформление и подготовка к реализации миндальных тортов тортов		
Консультации		
Тема Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных		
кондитерских изделий	4	
Тема Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	-	
разнообразного ассортимента Тема 2.3.Приготовление глазури		
Тема Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий		

разнообразного ассортимента Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана		
Гема Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного		
ссортимента		
Экзамен	6	
Самостоятельная работа		
Іодготовка рефератов, сообщений по изучаемым темам.		
Составление тестов, кроссвордов.		
Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией.		
Іодготовка к лабораторно-практическим и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций	12	
преподавателя, составление технологических карт, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.		
Составление технологических схем.		
Іроработка конспектов.		
Подготовка компьютерных презентаций по результатам освоения МДК		
Учебная практика по ПМ.05		
Виды работ:		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности		
основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в		
соответствии с требованиями санитарных правил.		
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных,		
мучных кондитерских изделий		
му пыл кондитерения поделии		
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
	144	
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,		
сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных		
изделий, закусок.		
6. 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.		

- 7. 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.
- 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
- 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
- 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 17. 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).		
18	. 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.		
19	. 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		
Произ	вводственная практика (концентрированная) по ПМ. 05		
Виды	работ:		
1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.		
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	180	
4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.		
5.	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных		

конди	ерских изделий на вынос и для транспортирования.		
_	зация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения аний по безопасности продукции.		
	овка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и живание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
-	аживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с требований к безопасности готовой продукции.		
доведе	ценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень ния до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-ических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
издели	вътирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских й в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. ожание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен квал	ификационный	6	
Всего		958	

З.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- -доска учебная;
- -рабочее место для преподавателя;
- -столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные

электронные,

весы напольные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный,

шкаф морозильный

шокофризер

льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп,

нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое оборудование:

тестомес,

взбивальная машина,

миксер.

куттер,

мясорубка

Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста.

жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,

фритюрница

гриль – саломандра;

микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж

полки,

```
производственный стол,
 моечная ванна двух или четырехсекционная
 производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками
 производственный стол с охлаждаемой поверхностью
 производственный стол с ящиками,
 полка или шкаф для специй, эссенций, красителей
 моечная ванна
 Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
 дежи,
 кастрюли,
 функциональные емкости из нержавеющей стали,
 венчик,
 лопатка,
 сито,
 скребок пластиковый, скребок металлический.
 мерный инвентарь,
 набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой
«КЦ»),
 набор мерных ложек,
 нож,
 совки для сыпучих продуктов,
 корзина для мусора.
 скалки деревянные,
 скалки рифлёные,
 резцы (фигурные) для теста и марципана,
 вырубки (выемки) для печенья, пряников
 кондитерские листы,
 противни перфорированные,
 формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для
штучных кексов,
 круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
 формы для саваренов,
 трафареты для нанесения рисунка,
 нож пилка (300 мм),
 паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
 кондитерские мешки,
 насадки для кондитерских мешков,
 ножницы,
 кондитерские гребенки,
 силиконовые коврики для макарун, эклеров,
 терки,
 трафареты,
 кисти силиконовые.
```

силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг термометр инфракрасный

делитель торта

подносы,

Подложки для тортов (деревянные)

темперирующая емкость,

инструменты для упаковки

подставки для тортов вращающиеся,

газовая горелка

Расходные материалы:

бумага пергаментная

кондитерские мешки полимерные (одноразовые)

упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

- 1. Φ 3 РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Φ 3-29
- 2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
- 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. М., Экономика, 2007
- 4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
- 5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Литература

- 1. Н.Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Учебник НПОМ. Академия 2014г.
- 2. мучных кондитерских изделий Учебник НПО М. Академия 2014г.
- 3. В.П.Андросов Альбом Кулинария Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. Иллюстрированное учебное пособие 2014г.
- 4. А.Н.Мартинчик, А.А.Королев Микробиология, физиология питания, санитария Учебник СПО М.Академия 2014 г.
- 5. Т.А.Лаушкина Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Учебник СПО М.Академия 2014 г.
- 6. Т.А.Лаушкина Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве Учебник СПО М.Академия 2014 г.
- 7. А.Н.Мартинчик, А.А.Королев Микробиология, физиология питания, санитария Учебник СПО М.Академия 2014г.
- 8. Лотошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места Учебник СПО.Москва. Издательский центр «Академия» 2017г.
- 9. В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания Учебник НПО М. Академия. 2014 г.

Интернет-ресурсы:

- 1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- 2. http://www.pitportal.ru/
- 3. http://www.creative-chef.ru/
- 4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- 5. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- 6. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
- 7. http://www.chocoiatier.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль **ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента** входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.** Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: **ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.**

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия

Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ.05. Приготовление, оформление подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных реализовываются несколько периодов, как В рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в в организациях, направление ресторана ОО, так и соответствует деятельности которых области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки Производственную практику рекомендуется концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными здоровья возможностями выбор мест прохождения практик учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

программы ПМ обеспечивается Реализация доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание издание каждой дисциплине, модулю ПО обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального

обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессио- нальные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<i>Раздел модуля</i> изделий	 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки 	к реализации хлебобулочных	, мучных кондитерских
ПК 5.15.5.	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Текущий контроль при провдении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,
месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;	внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.дТочность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических	-Адекватность, оптимальность выбора

выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад

Лействия:

подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления

заданий на зачете/экзамене no MДК;

- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

Правильное выполнение заданий в полном объеме

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.1, 5.2	Знания:	Текущий контроль	Полнота ответов,
	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора	при провдении:	точность формулировок, не
	основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	-письменного/устного	менее 70% правильных
	сочетаемости, взаимозаменяемости;	onpoca;	ответов.
	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	-тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной
	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,	терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.
	полуфаорикатов, правила заполнении этиксток	-тестирования.	Не менее 75% правильных ответов
	Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;

хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:

- готовить желе;
- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
- варить сахарный сироп для промочки изделий;
- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
- готовить жженый сахар;
- готовить посыпки;
- готовить помаду, глазури;
- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

-Точность оценки

-Соответствие требованиям инструкций, регламентов

-Рациональность действий и т.д.

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК:
- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике
- -Адекватность. оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
- -Точность оценки
- -Соответствие требованиям инструкций, регламентов
- -Рациональность действий и т.д.

Правильное выполнение заданий в полном объеме

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене

использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;

организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

Действия:

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов;

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

$\Pi K 5.1-5.3$

Знания:

ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;

органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования

Текущий контроль при провдении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных

	для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба	-письменных/ устных	ответов.
	разнообразного ассортимента;	ответов,	omdemod.
	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска		
	на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	-тестирования.	Не менее 75% правильных
	ассортимента, в том числе региональных;		ответов
	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба		
	1 1		
	разнообразного ассортимента;		
	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных		
	изделий и хлеба разнообразного ассортимента;		
	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и		
	хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;		
	ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб		
	разнообразного ассортимента на день принятия платежей;		
	правила торговли;		
	виды оплаты по платежам;		
	виды и характеристика контрольно-кассовых машин;		
	виды и правила осуществления кассовых операций;		
	правила и порядок расчета потребителей при оплате		
	наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;		
	правила поведения, степень ответственности за правильность		
	расчетов с потребителями;		
	правила общения с потребителями;		
	базовый словарный запас на иностранном языке;		
_	техника общения, ориентированная на потребителя		
	Умения:	Текущий контроль:	
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями,	- защита отчетов по	Правильность, полнота
	оценка качества и безопасности основных продуктов и	практическим/ лабораорным	выполнения заданий,
	дополнительных ингредиентов;	занятиям; - оценка заданий для	точность формулировок,
	организовывать их хранение в процессе приготовления	- оценка заоании оля внеаудиторной	точность расчетов, соответствие требованиям
	хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по	(самостоятельной)	соответствие треоованиям
	безопасности продукции, товарного соседства;	работы:	
	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	F	
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав		

хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

- подготавливать продукты;
- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
 - подготавливать начинки, фарши;
 - подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
 - проводить оформление хлебобулочных изделий;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость,

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Раииональность действий

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки

 $u m.\partial$.

- -Соответствие требованиям инструкций,
- регламентов -Рациональность действий и т.д.

Правильное выполнение заданий в полном объеме

вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;

владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в в

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;

разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Действия:

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПΚ	5.1,	5.2
5.4		

Знания:

ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

Текущий контроль при провдении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения

исследований и т.д.) виды, назначение и правила безопасной эксплуатации профессиональной оборудования, инвентаря инструментов; терминологии ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных Промежуточная кондитерских изделий; аттестация органолептические способы определения готовности в форме выпеченных изделий; дифференциированного Полнота ответов, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; зачета/ экзамена по МДК в точность формулировок, не техника порционирования (комплектования), складирования виде: менее 70% правильных для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий -письменных/ устных ответов. разнообразного ассортимента; ответов, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного -тестирования. Не менее 75% правильных ассортимента, в том числе региональных; ответов методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Умения:

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
 - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
- проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности

Текущий контроль:

- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;
- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы
- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
-Точность оценки
-Соответствие требованиям инструкций, регламентов
-Рациональность действий

- Промежуточная аттестация:
- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике
- -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
 -Точность оценки -Соответствие

 $u m.\partial$.

		Имагалий панчинан.	magaaaaaaaa
	готовой продукции;	Итоговый контроль:	требованиям инструкций,
	соблюдать выход при порционировании;	- экспертная оценка сформированности ПК и ОК	регламентов -Рациональность действий
	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий	на демонстрационном	и т.д.
	с учетом требований по безопасности готовой продукции;	на оемонстрационном экзамене	<i>u m.o.</i>
	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для	Sksumene	Правильное выполнение
	транспортирования мучных кондитерских изделий		заданий в полном объеме
	рассчитывать стоимость,		заочний в полном ообеме
	вести учет реализованных мучных кондитерских изделий		
	разнообразного ассортимента;		
	пользоваться контрольно-кассовыми машинами при		
	оформлении платежей;		
	принимать оплату наличными деньгами;		
	принимать и оформлять;		
	безналичные платежи;		
	составлять отчет по платежам;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем;		
	владеть профессиональной терминологией;		
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе		
	мучных кондитерских изделий;		
	разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	Действия:		
	подготовка основных продуктов и дополнительных		
	ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий		
	разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос		
	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции		
	на вынос;		
	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с		
	прилавка/раздачи		
Раздел модуля	5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пи	ц прожных и тортов разнообраз	ного ассортимента
$\Pi K 5.1, 5.2,$	Знания:	Текущий контроль	Полнота ответов,
5.5	ассортимент, характеристика, правила выбора основных	при провдении:	точность формулировок, не
		-письменного/устного	менее 70% правильных

продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;

органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;

ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли;

виды оплаты по платежам;

виды и характеристика контрольно-кассовых машин;

onpoca;

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:
-письменных/ устных

-тестирования.

ответов,

ответов.

Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

		1
виды и правила осуществления кассовых операций;		
правила и порядок расчета потребителей при оплате		
наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;		
правила поведения, степень ответственности за правильность		
расчетов с потребителями;		
правила общения с потребителями;		
базовый словарный запас на иностранном языке;		
техника общения, ориентированная на потребителя		
Умения:	Текущий контроль:	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями,	- защита отчетов по	Правильность, полнота
оценка качества и безопасности основных продуктов и	практическим/ лабораорным	выполнения заданий,
дополнительных ингредиентов;	занятиям;	точность формулировок,
организовывать их хранение в процессе приготовления	- оценка заданий для	точность расчетов,
пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности	внеаудиторной	соответствие требованиям
продукции, товарного соседства;	(самостоятельной) работы	
выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;		
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных		
и тортов в соответствии с рецептурой;		
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с	- экспертная оценка	
нормами закладки, особенностями заказа;	демонстрируемых умений,	-Адекватность,
использовать региональные продукты для приготовления	выполняемых действий в	оптимальность выбора способов действий,
пирожных и тортов;	процессе	методов, техник,
выбирать, применять комбинировать различные способы	практических/лабораторных	последовательностей
приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:	занятий,	действий и т.д.
- подготавливать продукты;	учебной и производственной	-Точность оценки
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное,	практики	-Соответствие
бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное		требованиям инструкций,
вручную и с использованием технологического оборудования;		регламентов
- подготавливать начинки, кремы,		-Рациональность действий
отделочные полуфабрикаты;		и т.д.
- проводить формование рулетов из бисквитного		
полуфабриката;		
- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований в	Промежуточная	

безопасности готовой продукции;

выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;

рассчитывать стоимость,

вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;

принимать оплату наличными деньгами;

принимать и оформлять;

безналичные платежи;

составлять отчет по платежам;

поддерживать визуальный контакт с потребителем;

владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;

разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Действия:

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике

Итоговый контроль:

- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене

- -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.
- -Точность оценки
- -Соответствие требованиям инструкций, регламентов
- -Рациональность действий и т.д.

Правильное выполнение заданий в полном объеме

хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских	
изделий разнообразного ассортимента;	
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции	
на вынос;	
взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с	
прилавка/раздачи	