



Министерство общего и профессионального образования
Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Ростовской области
«Ростовский строительно-художественный техникум»



Согласовано
Директор ИИ Черкашина М.Е.
«Обед-кафе Территория Еды»

30.03.2019г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

 / Шудрук О.В./

« 29 » августа 2019г.

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

Ростов-на-Дону

20 19 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер** на базе основного общего образования в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учётом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенций WSR и с учётом профессионального стандарта «Повар», утверждённым Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утверждённым Приказом 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 освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

и соответствии профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности

1.2 Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства ;
- Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

Код	Наименование общих компетенций
ОК.1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо снабжению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление 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.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<p>ПК 5.1</p>	<p>подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>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 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 складывать 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;</p>	<p>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 НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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;</p>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка</p>	<p>подбор, подготовка к работе, проверка</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в</p>	<p>для последующего использования;</p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>соответствии с видом работ в кондитерском цехе; 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</p>	<p>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; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
	<p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>	<p>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</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
<p>Раздел модуля 2. кондитерских изделий</p>	<p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
<p>ПК 02</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности</p>	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p>

		<p>продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с 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;</p>	<p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
--	--	--	--

<p>приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>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 жженный 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</p>	<p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, 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 отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>хранение полуфабрикатов</p>	<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе число требований к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>

Раздел модуля 3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 03	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	приготовление изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, фарши;</p> <p>подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>проводить оформление хлебобулочных изделий;</p>	<p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>

<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; поддерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>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</p>

		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	потребителя мучных кондитерских изделий
<p>Раздел модуля 4 Разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 04</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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 слоеное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное ручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формирование, расстойку, выпечку,</p>	<p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструмента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	

		<p>оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>Раздел 5 Осуществлять изготовление, творческое оформление</p> <p>ПК 05</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного</p>	<p>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</p>

		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p>	<p>сырья, продукты; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания; подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>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;</p>
<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>		<p>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;</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов различного 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</p>

	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>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;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>OK 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы;</p> <p>Составить план действия, определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	<p>Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	наставника).	
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной</p>	<p>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии Средства профилактики перенапряжения</p>

деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.				
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной примерной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 596

Из них на освоение:

МДК 05.01 32

МДК 05.02 148

на практики:

учебную 144

производственную 252

самостоятельная работа 20

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК5.1 ОК 01;02;04;08;07; 09	Раздел 1	42	32	18		6		4	
ПК 5.2 ОК01;02;04;08; 07; 09	Раздел 2	16	12	6		-		4	
ПК 5.3 ОК01;02;04;08; 07; 09	Раздел 3	84	38	24		42		4	
ПК 5.4 ОК 01;02;04;08; 07; 09	Раздел 4	116	42	30		60		4	
ПК 5.5 ОК 01;02;04;08;09	Раздел 5	106	56	40		36		4	
Всего:		596	180	118		144	252	20	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе, в соответствии с инструкциями и регламентами.	32	32
<p>МДК 05.01. Организация приготовления</p> <p>Тема 1 Организация рабочего места кондитера при обработке сырья и продуктов</p>	<p>Содержание Виды, назначение, правила эксплуатации технологического оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>1. Виды, назначение, правила эксплуатации технологического оборудования для изготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>2. Виды, назначение, правила эксплуатации технологического оборудования для приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста</p>	<p>Уровень освоения</p> <p>2</p>
<p>Тема 2 Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p>	<p>Содержание Основные и вспомогательные виды кондитерского сырья, применяемые для изготовления мучных кондитерских изделий, а также качество сырья и подготовка его к использованию</p> <p>3-4. Подготовка основного сырья к кондитерскому производству: мука крахмал, сахаристые в-ва</p> <p>5-6 Подготовка основного сырья к кондитерскому производству (яйца и яичные продукты)</p> <p>7-8. Подготовка основного сырья к кондитерскому производству (молоко, мол продукты, жиры)</p> <p>9-10. Разрыхлители теста</p> <p>11-12 Вспомогательное сырьё кондитерского производства</p> <p>13-14. Сырья для фаршей и начинок</p>	<p>Уровень освоения</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>18</p>
	<p>Тематика практических занятий 15-18. Практическое занятие №1. «Организация рабочего места кондитера, техника безопасности и производственная санитария.»</p> <p>19-22 Практическое занятие №2. «Подготовка основного и вспомогательного сырья к кондитерскому производству»</p> <p>23-32. Практическое занятие №3. «Подготовка сырья к приготовлению фаршей и начинок»</p>	<p>4</p> <p>4</p> <p>10</p>

<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела №1</p> <p>1. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>2. Подготовка кондитерского сырья к производству</p>			4
<p>Учебная практика раздела N 1.</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация рабочего места кондитера, техника безопасности, производственная санитария в учебной мастерской.</p>			6
<p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>			12
<p>МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>			12
<p>Тема 1</p> <p>Приготовление и рецептура фаршей(начинок)</p>	<p>Содержание</p> <p>Для выпекания мучных кондитерских изделий используют несладкие и сладкие фарши и начинки.</p> <p>К несладким относят: мясо, субпродукты, рыбу, овощи, грибы, крупы, яйца. Перед приготовлением фаршей продукты подвергают тепловой обработке, нарезке, доведение до вкуса.</p> <p>К сладким относят: варенье, джем, конфитюр, цукаты, мармелад</p> <p>1. Приготовление и рецептура фаршей</p> <p>2. Приготовление и рецептура начинок</p>	<p>Уровень освоения</p> <p>2</p>	12
<p>Тема 2</p> <p>Приготовление и рецептура сиропов, помады, желе</p>	<p>Содержание</p> <p>Сиропоы бывают с разным содержанием сахара. Сахарный сироп имеет несколько стадий крепости. Приготовление помадки состоит из нескольких стадий: приготовления и сиропа, его охлаждение, взбивание сиропа, созревание помады. Помаду используют для отделки поверхности кондитерских изделий.</p> <p>Желе используют в незастывшем и застывшем. Незастывшем покрывают поверхность кондитерских изделий, застывшее используют для изготовления различных форм, которые используют для украшения поверхности кондитерских изделий</p> <p>3. Приготовление и рецептура сиропов и помадок</p> <p>4. Приготовление и рецептура желе</p>	<p>Уровень освоения</p> <p>2</p>	2
<p>Тема 3</p> <p>Приготовление и рецептура кремов и смесей</p>	<p>Содержание</p> <p>Кремы характеризуются отличными вкусовыми качествами, высокой калорийностью, пластичностью и используются для украшения поверхности кондитерских изделий. В зависимости от рецептуры и технологии приготовления кремы подразделяют на следующие группы: сливочные, белковые и заварные</p>	<p>Уровень освоения</p>	

	5. Приготовление и рецептура кремов	2	2
	6. Приготовление и рецептура кремов		
	Тематика практических занятий		6
	7-8. Практическое занятие № 4. «Приготовление и рецептура фаршей и начинок»		
	9-10. Практическое занятие № 5. «Приготовление и рецептура сиропов и желе»		
	11-12. Практическое занятие № 6. «Приготовление и рецептура кремов и смесей»		
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела № 2		4
	Приготовление и использование отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
	МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Тема 1	Уровень освоения	
Приготовление и рецептура дрожжевого безопасного теста	Приготовление дрожжевого безопасного теста, согласно технологического процесса, формовка изделий, расстойка, отделка перед выпечкой, выпечка, отделка после выпечки, реализация	8	
	13. Приготовление, рецептура дрожжевого безопасного теста	2	
	14. Приготовление, рецептура изделий из дрожжевого безопасного теста	2	
	Тематика практических занятий	2	6
	15-20. Практическое занятие № 7. «Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него»		
	Тема 2	Уровень освоения	
Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста	Приготовление дрожжевого опарного теста, согласно технологического процесса, формовка изделий, расстойка, отделка перед выпечкой, выпечка, отделка после выпечки, реализация		
	21. Приготовление, рецептура дрожжевого опарного теста	2	
	22. Приготовление, рецептура национальных видов хлеба		
	23. Приготовление, рецептура изделий из дрожжевого опарного теста	4	
	24. Приготовление, рецептура изделий из дрожжевого опарного теста		
	Тематика практических занятий		
	25 – 36. Практическое занятие № 8. «Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него»		12
	Тема 3	Уровень освоения	
Приготовление и рецептура дрожжевого слоёного теста	Приготовление дрожжевого слоёного теста, согласно технологического процесса, формовка изделий, расстойка, отделка перед выпечкой, выпечка, отделка после выпечки, реализация		8

	37. Приготовление дрожжевого слоёного теста	2	
	38. Приготовление, рецептура изделий из дрожжевого слоёного теста		2
	Тематика практических занятий		6
	39-44. Практическое занятие № 9 «Приготовление и рецептура дрожжевого слоёного теста и изделий из него»		
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела N 3		
	1. Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста и изделий из него		4
	2. Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста и изделий из него		
	3. Приготовление и рецептура дрожжевого слоеного теста и изделий из него		
	Учебная практика раздела N 3		
	Виды работ		
	1. Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста и изделий из него		42
	2. Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста и изделий из него		
	3. Приготовление и рецептура дрожжевого слоеного теста и изделий из него		
	Раздел № 4 Приготовление, творческое исполнение подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		117
	МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Тема 1	Содержание	Уровень освоения
Приготовление и рецептура с изделий из сдобного пресного теста	Характеристика сдобного теста, рецептура, технологический процесс приготовления, формовка изделий, выпечка, отделка после выпечки.		4
	45. Приготовление сдобного пресного теста	2	
	46. Приготовление, рецептура изделий из сдобного пресного теста		
	Тематика практических занятий		2
	47-48. Практическое занятие № 10. «Приготовление и рецептура с изделий из сдобного пресного теста»		2
	Тема 2	Содержание	Уровень освоения
Приготовление и рецептура изделий из вафельного теста	Характеристика вафельного теста, рецептура, технологический процесс приготовления, формовка изделий, выпечка, отделка после выпечки.		3
	49. Приготовление и рецептура изделий из вафельного теста	2	
	Тематика практических занятий		1
	50-51. Практическое занятие № 10 Приготовление и рецептура изделий из вафельного теста		2
Тема 3	Содержание	Уровень освоения	6

Приготовление и рецептура изделий из пряничного теста	Характеристика пряничного теста, рецептура, технологический процесс приготовления, формовка изделий, выпечка, отделка после выпечки.	2	2	
	52. Приготовление, рецептура изделий пряничного теста	2		
	Тематика практических занятий	4		
Тема 4 Приготовление и рецептура изделий из песочного теста	53-56. Практическое занятие №11. «Приготовление и рецептура теста»	Уровень освоения		
	Содержание	8		
	Характеристика песочного теста, рецептура, технологический процесс приготовления, формовка изделий, выпечка, отделка после выпечки.	2		
	57. Приготовление песочного теста	4		
	58. Приготовление, рецептура изделий из песочного теста	2		
	59. Приготовление, рецептура изделий из песочного теста	4		
	3. Тематика практических занятий	4		
	60-63. Практическое занятие № 12 Приготовление и рецептура теста	изделий из песочного теста		
	Тема 5 Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста	Содержание	Уровень освоения	
	Приготовление и рецептура изделий из заварного теста	Характеристика бисквитного теста, рецептура, технологический процесс приготовления, формовка изделий, выпечка, отделка после выпечки	8	
64. Приготовление бисквитного теста		2		
65. Приготовление, рецептура изделий бисквитного теста		2		
3. Тематика практических занятий		4		
66-69. Практическое занятие № 12 Приготовление и рецептура теста		изделий из бисквитного теста		
Тема 6 Приготовление и рецептура изделий из заварного теста	Содержание	Уровень освоения		
	Характеристика заварного теста, рецептура, технологический процесс приготовления, формовка изделий, выпечка, отделка после выпечки	6		
	70. Приготовление заварного теста	2		
Приготовление и рецептура изделий из заварного теста	Тематика практических занятий	4		
	71-74. Практическое занятие №13 Приготовление и рецептура теста	изделий из заварного теста		

<p>Тема 7 Приготовление и рецептура изделий из слоёного пресного теста</p>	<p>Содержание Характеристика слоёного теста, рецептура, технологический процесс приготовления, формовка изделий, выпечка, отделка после выпечки 75. Приготовление, рецептура изделий из слоёного пресного теста</p>	<p>Уровень освоения</p>	<p>6</p>
<p>Тематика практических занятий</p>	<p>76 - 79. Практическое занятие № 14 Приготовление и рецептура изделий из слоёного пресного теста</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Тема 8 Приготовление и рецептура изделий из воздушного и воздушно-орехового теста</p>	<p>Содержание Характеристика воздушного и воздушно-орехового теста, рецептура, технологический процесс приготовления, формовка изделий, выпечка, отделка после выпечки 80 Приготовление, рецептура изделий из воздушного и воздушно-орехового теста</p>	<p>Уровень освоения</p>	<p>6</p>
<p>Тематика практических занятий</p>	<p>81-84 Практическое занятие № 15 Приготовление и рецептура воздушно-орехового теста</p>	<p>2</p>	<p>1</p>
<p>Тема 9 Приготовление и рецептура изделий из миндального теста</p>	<p>Содержание Характеристика миндального теста, рецептура, технологический процесс приготовления, формовка изделий, выпечка, отделка после выпечки 85. Приготовление, рецептура изделий из миндального теста</p>	<p>Уровень освоения</p>	<p>4</p>
<p>Тематика практических занятий</p>	<p>86 -87 Практическое занятие № 16 Приготовление и рецептура изделий из миндального теста</p>	<p>2</p>	<p>1</p>
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела N 4</p>	<p>86 -87 Практическое занятие № 16 Приготовление и рецептура изделий из миндального теста</p>	<p>изделий из миндального теста</p>	<p>2</p>
<p>Учебная практика раздела N 4 Виды работ</p>	<p>1. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него 2. Приготовление вафельного теста и изделий из него</p>	<p>изделий из миндального теста</p>	<p>4</p>
<p>Виды работ</p>	<p>1. Приготовление сдобного теста и изделий из него 2. Приготовление вафельного теста и изделий из него</p>	<p>изделий из миндального теста</p>	<p>60</p>

<p>3. Приготовление пряничного теста и изделий из него</p> <p>4. Приготовление песочного теста и изделий из него</p> <p>5. Приготовление бисквитного теста и изделий из него</p> <p>6. Приготовление заварного теста и изделий из него</p> <p>7. Приготовление слоёного пресного теста и изделий из него</p> <p>8. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него</p> <p>9. Приготовление миндального теста и изделий из него</p>		
<p>Раздел 5 Приготовление, творческое исполнение подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		
<p>МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
<p>Тема 1 Характеристика пирожных требований к ним</p>	<p>Содержание Пирожные и торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил, требованиями отраслевых стандартов (ОСТ) и технологическим условиям. 88. Характеристика пирожных, требования к ним</p>	<p>Уровень освоения 1</p>
<p>Тема 2 Приготовление и рецептура бисквитных пирожных</p>	<p>Содержание Для приготовления бисквитных пирожных и тортов используют выпеченный полуфабрикат, который выпекают в тортовых формах, капсулах, для отделки используют крем. Готовые изделия укладывают в тару для реализации, то реализации торты и пирожные храня в холодильных шкафах 89. Приготовление, рецептура бисквитных пирожных</p>	<p>Уровень освоения 1</p>
<p>Тематика практических занятий</p>		<p>6</p>
<p>90 – 95 Практическое занятие № 17 Приготовление и рецептура бисквитных пирожных</p>		
<p>Тема 3 Приготовление и рецептура песочных пирожных</p>	<p>Содержание Для приготовления песочных пирожных и тортов используют выпеченный полуфабрикат, который выпекают в тортовых формах, капсулах, для отделки используют крем. Готовые изделия укладывают в тару для реализации, то реализации торты и пирожные храня в холодильных шкафах 96. Приготовление, рецептура песочных пирожных</p>	<p>Уровень освоения 5</p>
		<p>2</p>
		<p>1</p>

	Тематика практических занятий	песочных пирожных и тортов	4
Тема 4 Приготовление и рецептура слоёных пирожных	97-100 Практическое занятие № 18 Приготовление и рецептура тортов		Уровень освоения
	101 Приготовление, рецептура слоёных пирожных		
	Тематика практических занятий		
Тема 5 Приготовление и рецептура заварных пирожных	102-103. Практическое занятие № 19 Приготовление и рецептура слоёных пирожных		Уровень освоения
	104. Приготовление, рецептура заварных пирожных		
	Тематика практических занятий		
Тема 6 Приготовление и рецептура воздушных и воздушно-ореховых пирожных	105 -106. Практическое занятие № 20 Приготовление и рецептура заварных пирожных и тортов		Уровень освоения
	107. Приготовление, рецептура воздушных и воздушно-ореховых пирожных		
	Тематика практических занятий		
Тема 7 Приготовление и рецептура миндальных пирожных	108 -109. Практическое занятие № 21 Приготовление и рецептура воздушно-ореховых пирожных и тортов		Уровень освоения
	110. Приготовление, рецептура миндальных пирожных		
	Тематика практических занятий		
Тема 8 Приготовление и рецептура крошковых и десертных пирожных	111 – 112. Практическое занятие № 22 Приготовление и рецептура миндальных пирожных и тортов		Уровень освоения
	113. Приготовление, рецептура крошковых и десертных пирожных		
	Тематика практических занятий		

пирожных	Тематика практических занятий	2
	114- 115. Практическое занятие № 23 Приготовление и рецептура крошковых и десертных пирожных	
Учебная практика раздела N 5 Виды работ		18
1. Приготовление и рецептура бисквитных пирожных		
2. Приготовление и рецептура песочных пирожных		
3. Приготовление и рецептура слоёных пирожных		
4. Приготовление и рецептура заварных пирожных		
5. Приготовление и рецептура воздушных и воздушно-ореховых пирожных		
6. Приготовление и рецептура миндальных пирожных		
7. Приготовление и рецептура крошковых и десертных пирожных		
Тема 9 Характеристика пирожных и тортов и требования к ним	Содержание Пирожные и торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил, требованиям отраслевых стандартов (ОСТ) и технологическим условиям. 116. Характеристика тортов и требования к ним	Уровень освоения 1
Тема 10 Приготовление и рецептура бисквитных тортов	Содержание Для приготовления бисквитных пирожных и тортов используют выпеченный полуфабрикат, который выпекают в тортовых формах, капсулах, для отделки используют крем. Готовые изделия укладывают в тару для реализации, то реализации торты и пирожные храня в холодильных шкафах 117. Приготовление, рецептура бисквитных тортов. 118. Приготовление, рецептура бисквитных тортов. 119. Приготовление, рецептура бисквитных тортов.	Уровень освоения 1
	117. Приготовление, рецептура бисквитных тортов.	2
	118. Приготовление, рецептура бисквитных тортов.	1
	119. Приготовление, рецептура бисквитных тортов.	1
	Тематика практических занятий	6
	120-125. Практическое занятие № 24 Приготовление и рецептура бисквитных тортов	
Тема 11 Приготовление и рецептура песочных тортов	Содержание Для приготовления песочных пирожных и тортов используют выпеченный полуфабрикат, который выпекают в тортовых формах, капсулах, для отделки используют крем.	Уровень освоения 5

	Готовые изделия укладывают в тару для реализации, то реализации торты и пирожные храня в холодильных шкафах	2	1
	127. Приготовление, рецептура песочных тортов		4
	Тематика практических занятий		
	128 – 131. Практическое занятие № 25 Приготовление и рецептура песочных тортов		
Тема 12 Приготовление и рецептура слоёных тортов	Содержание	Уровень освоения	3
	132 Приготовление слоёных тортов	2	1
	Тематика практических занятий		2
	133 -134. Практическое занятие № 26 Приготовление и рецептура слоёных тортов		
Тема 13 Приготовление и рецептура заварных тортов	Содержание	Уровень освоения	
	135. Приготовление заварных тортов	2	2
	136. Приготовление заварных тортов		
	Тематика практических занятий		2
	137-138 . Практическое занятие № 27 Приготовление и рецептура заварных тортов		
Тема 14 Приготовление и рецептура воздушных и воздушно-ореховых тортов	Содержание	Уровень освоения	4
	139. Приготовление воздушных тортов и воздушно-ореховых тортов	2	1
	Тематика практических занятий		2
	140-141. Практическое занятие № 28 Приготовление и рецептура воздушных и воздушно-ореховых тортов		
Тема 15 Приготовление и рецептура миндальных тортов	Содержание	Уровень освоения	1
	142 Приготовление, рецептура миндальных тортов	2	

	Тематика практических занятий		
	143- 144. Практическое занятие № 29 Приготовление и рецептура миндальных пирожных и тортов		2
Тема 16 Приготовление и рецептура, крошковых, комбинированных тортов	Содержание	Уровень освоения	
	145. Приготовление крошковых, комбинированных тортов	2	1
	Тематика практических занятий		
	146-147. Практическое занятие № 23 Приготовление и рецептура крошковых, комбинированных тортов		2
Тема 17 Хранение и транспортировка пирожных и тортов	Содержание	Уровень освоения	2
	148. Хранение и транспортировка пирожных и тортов	2	1
			4
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела N		
	1. Приготовление и рецептура пирожных и тортов		
	Учебная практика раздела N 5		
	Виды работ		
	1. Приготовление и рецептура бисквитных тортов		
	2. Приготовление и рецептура песочных тортов		
	3. Приготовление и рецептура слоёных тортов		
	4. Приготовление и рецептура заварных тортов		
	5. Приготовление и рецептура воздушно-ореховых тортов		
	6. Приготовление и рецептура миндальных тортов		
	7. Приготовление и рецептура крошковых, комбинированных		
	Производственная практика		
	1. Вводное занятие. Требования безопасности труда и пожарной безопасности на предприятиях общественного питания		
	2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него		
	3. Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней		
	4. Приготовление сдобного теста и изделий из него		
	5. Приготовление вафельного теста и изделий из него		
	6. Приготовление пряничного теста и изделий из него		
	7. Приготовление песочного теста и изделий из него		
	8. Приготовление бисквитного теста и изделий из него		
	9. Приготовление заварного теста и изделий из него		
	10. Приготовление слоёного пресного теста и изделий из него		
			252

<p>11. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него</p> <p>12. Приготовление миндального теста и изделий из него</p> <p>13. Приготовление и рецептура бисквитных пирожных и тортов</p> <p>14. Приготовление и рецептура песочных пирожных и тортов</p> <p>15. Приготовление и рецептура слоёных пирожных и тортов</p> <p>16. Приготовление и рецептура заварных пирожных и тортов</p> <p>17. Приготовление и рецептура воздушных и воздушно-ореховых пирожных и тортов</p> <p>18. Приготовление и рецептура миндальных пирожных и тортов</p> <p>19. Приготовление и рецептура крошковых и десертных пирожных</p>	<p>Всего часов</p> <p>904</p>
---	--------------------------------------