

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено
на методической
комиссии
преподавателей и
мастеров
производственного
обучения по профессиям
«Повар, кондитер»,
«Продавец, контролёр-
кассир»
протокол № 10
от 15 июня 2023 г.
Руководитель
МК Черемисина С.А.
Черемисина С.А.

Согласовано
Зам. директора по ТО
ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
Федорева Н.Н.
« » июня 202 г.

Согласовано
Зам. Директора по
УПР
ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
Сычева Н.И.
« » июня 202 г.

Утверждено
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
Королев А.Г.
26 июня 202 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

ПРОФЕССИИ СПО 43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

Место разработки программы: с. Амурзет, 2023 г.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа профессионального модуля 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779), предназначена для изучения в Областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Многопрофильный лицей», реализующем образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по профессии среднего профессионального образования: 43.01.09. «Повар, кондитер».

Программа разработана ОГПОБУ «Многопрофильный лицей», разработчик программы Цуканова Елена Валерьевна мастер производственного обучения ОГПОБУ «Многопрофильный лицей», Скотникова Ирина Викторовна методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей», Ваулина Евгения Владимировна преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД.01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОПД.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работа в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с 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 позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.

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.

Структуру профессионального модуля 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента составляют:

МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 192 часа;

МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 226 часов;

Учебная практика – 186 часов;

Производственная практика – 216 часов.

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля всего - 820.

Форма итоговой аттестации по профессиональному модулю 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента – квалификационный экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	41
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, студент должен освоить основной вид деятельности приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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 с 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 позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. Перечень личностный результат

Код	Наименование личностного результата
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом,

	осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР24	Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций
ЛР25	Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей
ЛР26	Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью
ЛР27	Способный к применению инструментов бережливого производства
ЛР28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР29	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
ЛР30	Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру
ЛР31	Способный к применению логистики навыков и профессиональных задач
ЛР32	Осознанный выбор будущей профессии как путь реализации собственных жизненных планов
ЛР33	Осознающий значимость всех форм собственности, готовность к защите своей собственности
ЛР34	Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР35	Способный к самообслуживанию, включая выполнение обязанностей
ЛР36	Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности
ЛР37	Сохранение традиций и поддержание престижа ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично

	<p>упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требования требований к безопасности;</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОПД.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 820

Из них на освоение МДК - 418 часов

В том числе, самостоятельная работа - 81 час

на практики, в том числе учебную - 186 часов

и производственную - 216 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики		Самостоятельная работа
			Обучение по МДК					
			Всего	В том числе				
Лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная						
1	2	3	4	5				
<i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ОК 1-11</i> <i>ЛП</i> <i>2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37</i>	Раздел 1. МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	192	192	76	186	216	36	
<i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ОК 1-11</i> <i>ЛП</i> <i>2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37</i>	Раздел 2. МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	226	226	81			45	
	Учебная практика	186						
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	216						
	Всего:	820	418	157	186	216	81	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	
1	2	3		
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента номер и наименование раздела.		820		
Раздел 1. МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		196		
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ОК 1-11</i> <i>ЛР</i> <i>2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37</i>	Содержание		2	
	1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	6		
	2. Характеристика предприятий общественного питания.	6		
	3. Характеристика мини-пекарней.	4		
	4. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	7		
	Контрольная работа	2	3	
Практическое занятие №1. Составить характеристику на примере конкретного предприятия.	6	2-3		
Практическое занятие № 2. Изучить нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий на примере конкретного предприятия.	10	2-3		
Самостоятельная работа:		3		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	10			
2. Составление презентации: Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	6			
Тема 1.2. Организация работы и техническое	Содержание	10	2	
	1. Классификация оборудования. Механическое оборудование. Тепловое оборудование			

оснащение кондитерского цеха. ПК 5.1-5.5 ОК 1-11 ЛР 2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27, 28,29,30,31,32,33,34,35,36,37	2. Холодильное оборудование. Оборудование и приборы для измерений. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Инвентарь и приспособления.	8	
	3. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	6	
	4. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	6	
	Контрольная работа	2	3
	Практическое занятие №3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации механического оборудования.	9	2-3
	Практическое занятие №4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования.	8	
	Практическое занятие №5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	4	
	Практическое занятие №6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации приборов измерения.	4	
	Практическое занятие №7. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации вспомогательного (нейтрального) оборудования.	4	
	Практическое занятие №8. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации инвентаря и приспособлений.	6	
	Практическое занятие № 9. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	6	
	Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха		
	Самостоятельная работа: 1. Выполнить зарисовки расположения рабочих мест в кондитерском цехе. 2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 4. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1 1 2 6	3
Тема 1.3. Санитарно-	Содержание:		2

гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР</i> <i>2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37</i>	1. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.	4	
	2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	4	
	3. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	4	
	4. Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	
	Контрольная работа	2	3
	Практическое занятие №11. Тренинг по приготовлению дезинфицирующих растворов для обработки помещения, оборудования и инвентаря.	2	2-3
	Практическое занятие №12. Тренинг по изучению маркировки сырья и сроков хранения.	4	
	Практическое занятие №13. Тренинг по изучению СанПиНа.	3	
Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	6	3	
Тема 1.4. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ОК 1-11</i> <i>ЛР</i> <i>2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37</i>	Содержание		2
	1. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	1	
	Контрольная работа	1	3
	Практическая работа №14: Решение ситуационных задач по оценке качества сырья и готовой продукции.	1	2-3
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	3
Тема 1.5. Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ОК 1-11</i> <i>ЛР</i> <i>2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37</i>	Содержание		2
	1. Классификация сырья по его назначению. Виды сырья, его характеристика и правила хранения.	10	
	2. Взаимозаменяемость сырья.	1	
	3. Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1	
	Контрольная работа	1	3
	Практическое занятие 15. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	1	2-3
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	3

МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		226	
Тема 2.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс приготовления. <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ОК 1-11</i> <i>ЛР</i> 2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37	Содержание:		2
	1. Виды отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Сиропы, помада, желе, глазури, кремы, муссы, карамель, марципан, сахарные мастики, пралине, посыпки.	2	
	2. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2	
	3. 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 требованиями к сиропам.	2	
	4. 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	
	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. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	7. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	8. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности	2	

	9. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2 2	
	10. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	11. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	Контрольная работа	2	3
	Практическое занятие №16. Рисование элементов выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	5	2-3
	Практическое занятие №17. Расчет нормы сырья для приготовления сиропа различного количества.	4	
	Практическое занятие №18. Расчет нормы сырья для приготовления помады различного количества.	4	
	Практическое занятие №19. Расчет нормы сырья для приготовления желе различного количества.	4	
	Практическое занятие №20. Расчет нормы сырья для приготовления глазури различного количества.	4	
	Практическое занятие №21. Расчет нормы сырья для приготовления крема различного количества.	4	2-3
	Практическое занятие №22. Расчет нормы сырья для приготовления мусса различного количества.	4	
	Практическое занятие №23. Расчет нормы сырья для приготовления карамели различного количества.	4	
	Практическое занятие №24. Расчет нормы сырья для приготовления марципана различного количества.	4	
	Практическое занятие №25. Расчет нормы сырья для приготовления сахарной мастики различного количества.	4	
Тема 2.2. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы приготовления. <i>ПК 5.1-5.5</i>	Содержание:		2
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий: основные определения. Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и хлебобулочных изделий и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	

<p>ОК 1-11 ЛР 2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27, 28,29,30,31,32,33,34,35,36,37</p>	<p>3. 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.</p>	2 2	
	<p>4. 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</p>	2	
	<p>5. Сложные сдобные хлебобулочные изделия.</p>	2	
	<p>6. Праздничный хлеб.</p>	2	
	<p>7. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация различных видов теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для изделий и хлеба различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	
	<p>8. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 26. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p>	6	2-3
	<p>Лабораторная работа №27. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.</p>	6	2-3
	<p>Лабораторная работа № 28. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.</p>	6	2-3
	<p>Тема 2.3. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов ПК 5.1-5.5 ОК 1-11 ЛР</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Характеристика выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.</p> <p>2. Пресный сдобный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности бисквитного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с</p>	2 2

2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37	дополнительными ингредиентами производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	3. Бисквитный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности бисквитного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	
	4. Песочный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности песочного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	
	5. Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности воздушного и воздушно-орехового полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	
	6. Вафельный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления вафельного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности вафельного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	
	7. Заварной полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья.	2	

	<p>Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности заварного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		
	<p>8. Миндальный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндального полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности миндального полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	2	
	<p>9. Пряничный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндального полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности миндального полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	2	
	<p>9. Блинчатый полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндального полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности миндального полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	2	
	<p>10. Слоенный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности слоеного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>	2	

	10. Крошковый полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндального полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности миндального полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	
	Контрольная работа	2	3
Тема 2.4. Технологически процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий. <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ОК 1-11</i> <i>ЛР</i> 2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37	Содержание:		2
	1. Пряничные изделия. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления пряников, коврижек. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления пряников, коврижек (пряники: глазированные, медовые, овальные, тульские; коврижки: медовая, южная, медовая с начинкой). Контроль качества и безопасности пряников, коврижек. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	
	2. Мелкоштучные мучные кондитерские изделия. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления кексов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления кексов (на основе химических и биологических разрыхлителей). Контроль качества и безопасности кексов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления кексов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	
	Контрольная работа:	1	3
Тема 2.5. Технологически	Содержание:		2

<p>процесс приготовления пирожных и праздничных тортов. <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ОК 1-11</i> <i>ЛР</i> <i>2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37</i></p>	<p>1. Ассортимент, классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы оформления пирожных изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	
	<p>2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p>	2	
	<p>3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных 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.</p>	2	
	<p>4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p>	2	
	<p>5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p>	2	
	<p>6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p>	2	
	<p>7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.</p>	2	
	<p>8. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, оформление тортов формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные 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.</p>	2	
	<p>9. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных 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.</p>	2	

10. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных 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.	2	
11. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных 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.	2	
12. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
13. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
14. Приготовление комбинированных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
15. Приготовление «Птифуры» и «Десертного набора» ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
Контрольная работа	2	3
Лабораторно-практическое занятие №29. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	6	2-3
Лабораторно-практическое занятие №30. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6	2-3
Лабораторно-практическое занятие № 31. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	6	2-3
Лабораторно-практическое занятие № 32. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	4	2-3
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных 12 видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования,	45	3

<p>инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ Тема 1.1. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада). Тема 1.2. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад). Тема 1.3. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (крема сливочные, фирменные сливочные крема, желе). Тема 1.4. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые крема). Тема 1.5. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки). Тема 1.6. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Тема 1.7. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Тема 1.8. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Тема 1.9. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного опарного теста. Тема 1.10. Приготовление изделий жареных во фритюре. Тема 1.11. Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности Тема 1.12. Приготовление изделий из сдобно пресного теста. Тема 1.13. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Тема 1.14. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Тема 1.15. Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. Тема 1.16. Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста. Тема 1.17. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста. Тема 1.18. Приготовление изделий из пряничного теста. Тема 1.19. Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста. Тема 1.20. Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста. Тема 1.21. Приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката. Тема 1.22. Приготовление бисквитных пирожных Тема 1.24. Приготовление слоеных пирожных и тортов. Тема 1.25. Приготовление заварных пирожных. Тема 1.26. Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом.</p>	186	3

<p>Тема 1.27. Приготовление песочных тортов. Тема 1.28. Приготовление заварных тортов. Тема 1.29. Приготовление комбинированных тортов. Тема 1.30. Приготовление пирожных «Птифуры», «Десертный набор».</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета/дифференцированного зачета</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Обеспечивать безопасность при хранении сложных. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. 3. Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба 4. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков 5. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек 6. Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. 7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов 8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. 9. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных 10. Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов 11. Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов. 12. Зачет по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 		
<p>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных 	216	3

<p>кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Обеспечивать безопасность при хранении сложных. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков. 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. 7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов. 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных. 10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. 11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов. 12. Зачет по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 		
Всего	820	

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	186	Уровень освоения	Формируемые ОК.,ПК.,ЛР.
		Объем часов		
Учебная практика по ПМ 05. Приготовление, и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента				

1	2	3	4	5		
<p>Тема 1.1. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада).</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 	6	3	<p>ПК.5.1., 5.2. ОК.1 – 4,9,11 ЛР 8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37</p>		
<p>Тема 1.2 Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад).</p>	<p>Содержание</p> <table border="1" data-bbox="568 786 1503 1385"> <tr> <td data-bbox="568 786 633 1385">1</td> <td data-bbox="633 786 1503 1385"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. </td> </tr> </table>	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 	6	3	<p>ПК.5.1., 5.2. ОК.1 – 4,9,11 ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37</p>
1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 					
<p>Тема 1.3 Приготовление</p>	<p>Содержание</p>			<p>ПК.5.1., 5.2.</p>		

простых и основных отделочных полуфабрикатов (крема сливочные, фирменные сливочные крема, желе).	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление отделочных п\ф: сливочные крема, фирменные сливочные крема, желе.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	<p><i>ОК.1 – 4,9,11</i> <i>ЛР</i> 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37</p>
Тема 1.4 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые крема).	1	<p>Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление отделочных п\ф: белковые крема, заварные крема, сметанные, творожные, из сливок.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	<p><i>ПК.5.1., 5.2.</i> <i>ОК.1 – 4,9,11</i> <i>ЛР</i> 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37</p>
Тема 1.5 Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и	1	<p>Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и</p>	6	3	<p><i>ПК.5.1., 5.2.</i> <i>ОК.1 – 4,9,11</i> <i>ЛР</i> 4,5,8,9,11,13,24,2</p>

основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки,).		дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление фаршей и начинок из различного сырья. 6. Хранение с соблюдением температурного режима			7,28,29,31,32,35,36,37
Тема 1.6 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	1	<p>Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление дрожжевого безопарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка ванильная, школьная, рогалики с орехами.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.3. ОК.1 – 4,9,11 ЛР 8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37
Тема 1.7 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	1	<p>Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	6	3	ПК.5.1., 5.2., 5.3. ОК.1 – 4,9,11 ЛР 8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37

		<p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>			
Тема 1.8 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.3.</i>
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка «бриошь», сдоба выборгская и обыкновенная, кулебяка и расстегаи, пироги.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	<i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37
Тема 1.9 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного опарного теста.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.3.</i>
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом</p>	6	3	<i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37

		<p>их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>			
Тема 1.10 . Приготовление изделий жареных во фритюре.	1	<p>Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>4. Приготовление пончиков, хвороста, бады, клубника в мешочке.</p> <p>5. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	<p><i>ПК.5.1., 5.2., 5.3.</i> <i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37</p>
Тема 1.11 Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.	1	<p>Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6	3	<p><i>ПК.5.1., 5.2., 5.3.</i> <i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37</p>

		4. Приготовление изделий пониженной калорийности: булочка розовая, булочка «Алтайская», булочка «Осенняя», булочка молочная. 5. Хранение с соблюдением температурного режима.			
Тема 1.12 Приготовление изделий из сдобно пресного теста.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>
	1	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление сдобно пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3	<i>OK.1 – 4,9,11</i> ЛР 8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37
Тема 1.13 Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>
	1	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. 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	3	<i>OK.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37

		<p>5. Приготовление бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше».</p> <p>6. Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет, пирог бисквитный с повидлом «Экстра», печенье с маком.</p> <p>7. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>			
Тема 1.14 Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	<i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37
Тема 1.15 Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>
	1	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	6	3	<i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37

		сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарони; 6. Хранение с соблюдением температурного режима.			
Тема 1.16 Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.4. ОК.1 – 4,9,11</i>
	1	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3	<i>ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37</i>
Тема 1.17 Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.4. ОК.1 – 4,9,11</i>
	1	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление заварного теста и изделий из него:	6	3	<i>ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37</i>

		профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.			
Тема 1.18 Приготовление изделий из пряничного теста.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i> <i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37
	1	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коврижки медовые. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3	
Тема 1.19 Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i> <i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37
	1	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление блинчатого теста и изделий из него: блинчатый пирог. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3	

Тема 1.20 Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: ушки и рогалики слоеные, кулебяка слоеная с различными фаршами, курник.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	<i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37
Тема 1.21. Приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление крошкового полуфабриката: «Дачный», «Любительский», «Особый».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	<i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37
Тема 1.22 Приготовление бисквитных пирожных		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i>
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и</p>	6	3	<i>ОК.1 – 4,9,11</i>

		<p>подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитных пирожных: пирожное бисквитное со сливочным кремом, фруктово-желейное, пирожное бисквитное с белковым кремом, «Рулет чешский», «Штафетка».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима</p>			<p>ЛР</p> <p>4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37</p>
Тема 1.23 Приготовление песочных пирожных.	1	<p>Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление песочного пирожного: песочное с кремом, пирожное песочное фруктово-желейное, пирожное «Корзиночка» с лимонным кремом; с кремом зефир. Пирожное «Резеда».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	<p>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</p> <p>ОК.1 – 4,9,11</p> <p>ЛР</p> <p>4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37</p>
Тема 1.24 Приготовление		Содержание			ПК.5.1., 5.2., 5.5.

слоеных пирожных и тортов.	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление торта «Слоеный» с конфитюром, «Московская слойка», торт «Свабиан».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	<p><i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,2 7,28,29,31,32,35, 36,37</p>
Тема 1.25 Приготовление заварных пирожных.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i>
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление пирожных «Трубочка» с кремом (эклер), «Константиновское», «Шу».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	<p><i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,2 7,28,29,31,32,35, 36,37</p>
Тема 1.26 Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i>
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и</p>	6	3	<p><i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,2</p>

		<p>дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок»</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>			7,28,29,31,32,35,36,37
Тема 1.27 Приготовление песочных тортов.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i>
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление тортов «Ленинградский», «Ландыш».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	<i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37
Тема 1.28 Приготовление заварных тортов.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i>
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	6	3	<i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37

		<p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление торта «Заварной», торт заварной «Фруктовый».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>			
Тема 1.29 Приготовление комбинированных тортов.		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i>
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление песочно-заварного торта «Дачный», бисквитно-воздушного торта «Графские развалины».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6	3	<i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37
Тема 1.30 Приготовление пирожных «Птифуры», «Десертный набор».		Содержание			<i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i>
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии</p>	6	3	<i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 4,5,8,9,11,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37

		с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление пирожных «Птифуры», «Десертный набор». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.			
Дифференцированный зачет			6	3	
		Всего	186		
Воспитательная работа с обучающимися					
Модуль	Дата	Содержание работы	Формируемые ОК, ПК, ЛР		
Направление воспитательной работы: профессиональное воспитание					
Профессиональный выбор	Сентябрь	1-сентября. День знаний – торжественная линейка	<i>ЛР 3,8,9,10 ПК.3.1., 3.6. ОК.1 – 4.,9.,11</i>		
	Декабрь	С 15-20 декабря проведение конкурсной недели по профессии «Повар-кондитер»	<i>ЛР 3,8,9,10 ПК.3.1., 3.6. ОК.1 – 4.,9.,11</i>		
	Март	С 14-19 марта проведение профориентационной работы среди школ района.	<i>ЛР 3,8,9,10 ПК.3.1., 3.6. ОК.1 – 4.,9.,11</i>		
	Май	Производственная практика обучающихся (в соответствии с профессиональным модулем)	<i>ЛР 3,8,9,10 ПК.3.1., 3.6. ОК.1 – 4.,9.,11</i>		
	Июнь	25 июня отчет по прохождению производственной практики.	<i>ЛР 3,8,9,10 ПК.3.1., 3.6. ОК.1 – 4.,9.,11</i>		

Производственная практика по ПМ 05. Приготовление, и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента					216
Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
ПК-5.1 5.2., 5.3., 5.4., 5.5.	ПМ.05 Приготовление, и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кондитерских изделий, 5. Приготовление полуфабрикатов и изделий. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	Тема 1.1 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста.	18
				Тема 1.2 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	18
				Тема 1.3 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного опарного теста.	12
				Тема 1.4 . Приготовление изделий жареных во фритюре.	6
				Тема 1.5 Приготовление изделий из сдобно пресного теста.	6
				Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	6
				Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.	12
				Тема 1.8 Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста.	6
				Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.	6
				Тема 1.10 Приготовление изделий из	6

				пряничного теста.	
				Тема 1.11 Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста.	12
				Тема 1.12. Приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката.	6
				Тема 1.13 Приготовление бисквитных пирожных	12
				Тема 1.14 Приготовление слоеных пирожных и тортов.	12
				Тема 1.15 Приготовление заварных пирожных.	12
				Тема 1.16 Приготовление воздушных пирожных.	6
				Тема 1.17 Приготовление крошковых пирожных.	6
				Тема 1.18 Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом.	12
				Тема 1.19 Приготовление песочных тортов.	12
				Тема 1.20 Приготовление заварных тортов.	12
				Тема 1.21 Приготовление комбинированных тортов.	12
				Квалификационный экзамен	6
ВСЕГО часов					216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

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

Кабинеты: «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.:

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенный: интерактивная доска, мультимедийная установка, рабочее место мастера с демонстрационным столом, рабочие места для студентов;

№ п.п	Наименование оборудования	Единицы измерения	Количество
1	Весы настольные электронные	шт	6
2	Пароконвектомат;	шт	1
3	Конвекционная печь или жарочный шкаф;	шт	6
4	Микроволновая печь;	шт	1
5	Плита электрическая	шт	6
6	Шкаф холодильный;	шт	3
7	Шкаф морозильный;	шт	1
8	Шкаф шоковой заморозки;	шт	1
9	Планетарный миксер	шт	3
10	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	шт	6
11	Мясорубка	шт	1
12	Овощерезка или процессор кухонный	шт	6
13	Слайсер	шт	1
14	Машина для вакуумной упаковки;	шт	1
15	Газовая горелка (для карамелизации);	шт	1
16	Набор инструментов для карвинга;	шт	1
17	Овоскоп;	шт	1
18	Стол производственный с моечной ванной;	шт	6
19	Стеллаж передвижной;	шт	6

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
13. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.

20. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с.

21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП

1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

6. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил. изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания, умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
ПК 5.1.-5.5.	<p>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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p> чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; </p> <p> правила утилизации отходов; </p> <p> виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; </p> <p> виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; </p> <p> способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; </p> <p> условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. </p>		
--	--	--	--

	<p>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 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 ручную 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; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	--

	<p>в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</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>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
--	--	--	--

	<p>Действия: 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</p>		
<p>МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 5.1-5.5</p>	<p>Знания: 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; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.п.)</p> <p>Промежуточная аттестация в</p>	<p>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</p>

	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов 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; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>	<p>форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>
	<p>Умения: 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 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</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие</p>

	<p>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.;</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.;</p> <p>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;</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене 	<p>требованиям инструкций, регламентов</p> <ul style="list-style-type: none"> -Рациональность действий и т.д. <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	---	--

	<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>организовывать приготовления соответствие требованиям хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований 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>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом вида основного сырья, подготавливать продукты;</p> <p>замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным 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 проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных</p>		
--	---	--	--

	<p>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, 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 выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции; подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с</p>		
--	---	--	--

	<p>соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное</p> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, кремы, подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>		
--	---	--	--

	<p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		
	<p>Действия:</p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>приготовление отделочных полуфабрикатов;</p> <p>хранение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>		

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

Комплекс критериев оценки (КО) и личностных результатов (ЛР) обучающихся формируемых в ходе реализации программы воспитания

Код и наименование личностных результатов реализации программы воспитания	Критерии оценивания (КО)	Виды процедуры оценивания	Значения оценки
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	КО 12. Сформированность гражданской позиции.	- стандартизированные опросники	- доля обучающихся, вовлеченных в работу военно-патриотического движения;
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	КО 18. Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан. КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях. КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.	- участие в мероприятиях - мониторинг активности - мониторинг регистрации в Движении «Добровольцы России»	- доля обучающихся, способных выполнить нормативы, требуемые в рядах Вооруженных сил Российской Федерации; - доля обучающихся, вовлеченных в активную поисково-исследовательскую работу по развитию музея лица; - доля обучающихся, вовлеченных в реализацию проекта «Россия – страна возможностей»; - доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность; - доля обучающихся, вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»;

			<ul style="list-style-type: none"> - доля обучающихся, включенных в социально-активную деятельность через увеличение охвата патриотическими проектами; - доля обучающихся, участников проекта «Мы вместе»; - доля обучающихся, участников проекта «Большая перемена»
<p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>КО 12. Сформированность гражданской позиции.</p> <p>КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</p> <p>КО 16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p> <p>КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - позитивное отношение к базовым ценностям - оценочные листы - участие в мероприятиях 	<ul style="list-style-type: none"> - доля обучающихся, состоящих на разных видах учета; - доля обучающихся, совершивших правонарушения и преступления; - доля обучающихся принимавших участие в мероприятиях и акциях по направлению гражданско-правового воспитания;

	обстоятельствах.		
<p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>КО 22. Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p> <p>КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе исследовательской и проектной.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства, командных проектах.</p>	<p>- стандартизированные опросники</p> <p>- оценочные листы</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, региональных всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, командных проектах;</p> <p>- доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>

<p>ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>КО 15. Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся.</p> <p>КО 13. Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества</p> <p>КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>- стандартизированные опросники</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля обучающихся, включенных в социально-активную деятельность через увеличение охвата патриотическими проектами;</p> <p>- доля обучающихся, принимающих участие в мероприятиях патриотической направленности;</p>
<p>ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p>КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях.</p> <p>КО 18. Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и</p>	<p>- участие в мероприятиях по поддержке инвалидов и престарелых граждан</p>	<p>- количество мероприятий, по поддержке инвалидов и престарелых граждан;</p> <p>- доля обучающихся, вовлечённых в работу проекта «Мы вместе»;</p> <p>- доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность;</p>

	престарелых граждан.		
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<p>КО16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p> <p>КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</p> <p>КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</p>	<p>- психологическое исследование</p> <p>- стандартизированные опросники</p>	<p>- количество обращений по конфликтным ситуациям;</p> <p>- доля обучающихся, состоящих на разных видах учета;</p>
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и	<p>КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p> <p>КО 13. Проявление</p>	<p>- психологическое исследование</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля обучающихся, вовлеченных в работу проекта «ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» – территория безопасности»;</p> <p>- доля обучающихся, принявших участие в</p>

<p>трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<p>мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.</p> <p>КО 16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>		<p>мероприятиях по сохранению,</p> <p>преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;</p>
<p>ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>КО 21. Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.</p>	<p>- участие в мероприятиях</p> <p>- мониторинг активности</p> <p>- мониторинг досуговой занятости</p>	<p>- количество обучающихся, принимающих участие во внутренних лицейских, районных, областных и региональных Спартакиадах;</p> <p>- доля обучающихся, имеющих организованный досуг;</p> <p>- количество обучающихся, прошедших процедуру тестирования по нормативам движения ГТО;</p> <p>- доля обучающихся на регулярной основе занимающихся спортом на базе спортивных секций на территории лицея;</p> <p>- доля обучающихся, вовлеченных в проектно-исследовательскую деятельность по- спортивному и</p>

			<p>здоровье-ориентированному воспитанию;</p> <p>- доля обучающихся, на регулярной основе занимающихся в секциях по-спортивному и</p> <p>здоровье-ориентированному воспитанию;</p> <p>- доля обучающихся, участвующих в</p> <p>спортивных соревнованиях различного</p> <p>уровня;</p> <p>- количество призеров в спортивных мероприятиях различного уровня;</p> <p>- количество мероприятий по профилактике негативных зависимостей;</p> <p>- количество мероприятий, проведенных совместно с правоохранительными органами;</p> <p>- доля несовершеннолетних обучающихся, совершивших правонарушения и преступления;</p>
--	--	--	---

<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>КО19. Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России мира.</p> <p>КО 20. Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p>	<p>- стандартизированные опросники</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля обучающихся лица, вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»;</p> <p>- доля обучающихся лица, вовлеченных в экологические мероприятия в рамках реализации проектов по экологическому воспитанию;</p> <p>- доля обучающихся, участвующих в конкурсах социальных, исследовательских проектов, грантов по экологической направленности;</p> <p>- доля обучающихся лица, вовлеченных в практическую природоохранную деятельность;</p> <p>- количество организованных экологических десантов на территории лица и вне.</p>
<p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p>	<p>- анализ продуктов творческой деятельности</p>	<p>- доля обучающихся, активно участвующих в организации и проведении культурно-творческих мероприятий (фестивалей, смотров-конкурсов и т.п.);</p> <p>- количество обучающихся,</p>

			<p>победителей и призеров в мероприятиях различного уровня творческой направленности;</p> <p>- доля обучающихся, участвующих в проектах и программах в сфере поддержки талантливой молодежи;</p> <p>- количество организованных студентами творческих мероприятий;</p>
<p>ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p>	<p>КО 12. Сформированность гражданской позиции.</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p>	<p>- участие в мероприятиях</p> <p>- психологическое исследование</p>	<p>- доля обучающихся, активно участвующих в организации и проведении мероприятий «Моя семья- моя крепость»;</p> <p>- количество мероприятий с участием родителей обучающихся;</p>
<p>ЛР 13. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>- самооценка событий участия в конкурсных неделях профессиональной направленности</p> <p>- позитивное отношение к участию в областных, региональных и</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсных неделях по профессии;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных и всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, в том числе в рамках конкурсного</p>

жизнестойкость.		<p>международных олимпиадах, конкурсах,</p> <p>в том числе в рамках конкурсного движения World Skills Russia</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>движения World Skills Russia;</p> <p>- доля обучающихся лица, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению;</p>
<p>ЛР 14. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.</p>	<p>КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p> <p>КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p> <p>КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>- мониторинг участия в проектной деятельности</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, принявших участие в конкурсных, предметных неделях и конкурсах профессионального мастерства</p> <p>- доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей</p>

<p>ЛР 15. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>	<p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p>
<p>ЛР 16. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики</p>	<p>КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p> <p>КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том</p>

	<p>КО 07. Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных, конкурсных неделях.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>		<p>числе – World Skills Russia Juniors;</p> <ul style="list-style-type: none"> - доля обучающихся лица, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению; - доля обучающихся-частников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;
<p>ЛР 17. Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>КО 09. Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 04. Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценочные листы - самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального - мониторинг участников конкурсов и соревнований 	<ul style="list-style-type: none"> - количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля обучающихся лица, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению; - доля обучающихся-частников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;

<p>ЛР 18. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального</p> <p>- мониторинг участников конкурсов и соревнований</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p>
<p>ЛР 19. Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество</p>

	<p>экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>		<p>обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее
<p>ЛР 20. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов;</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p> <p>- участие в</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся,</p>

<p>позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.</p>	<p>мастерства и в командных проектах</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>мероприятиях</p>	<p>открывших малый бизнес;</p> <ul style="list-style-type: none"> - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее
<p>ЛР 21. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство</p>

<p>бизнесом, обществом и государством</p>	<p>поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>исследования</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p> <p>- доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности;</p> <p>- доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее;</p> <p>- доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее;</p> <p>- доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее</p>
---	---	---	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается