**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

р.п. Николаевка

2020 г



Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ( далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования(далее СПО) **43.01.09** **Повар,** **кондитер,** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569

Разработчик: Синдюкова Н.Ю.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| **1.** | **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 4 |
| **2.** | **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 6 |
| **3.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 7 |
| **4.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 10 |
| **5.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ** | 13 |

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **«Приготовление,** **оформление и**

**подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**разнообразного ассортимента»** является частью основнойпрофессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09** **Повар,** **кондитер**(на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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. Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании ( в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики**

* + целью овладения указанным видом профессиональной деятельности
* соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение,

правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,

отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том

числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ,

сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**уметь:**

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать,

подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости,

взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья,

замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,

формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**иметь практический опыт в:**

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.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения учебной практики -216 часов.

**1.4.** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов ,экзаменов,* *завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например,

Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

**1.5.** Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатами освоения программы **учебной практики** является овладение

обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,**

**мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**,в том числе

профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** |  | **Наименование результата обучения** | | | |  |
|  |  | | | | |  |
| 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. | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 01. | Выбирать | способы | решения | задач | профессиональной |  |
|  |  |
|  | деятельности, применительно к различным контекстам. | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, | | | | |  |
|  |  |
|  | необходимой | для | выполнения | задач | профессиональной |  |
|  | деятельности. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и | | | | |  |
|  |  |
|  | личностное развитие. | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с | | | | |  |
|  |  |
|  | коллегами, руководством, клиентами. | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на | | | | |  |
|  |  |
|  | государственном языке с учетом особенностей социального и | | | | |  |
|  | культурного контекста. | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ценностей. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 07. | Содействовать | сохранению | окружающей | | среды, |  |
|  |  |
|  | ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных | | | | |  |
|  | ситуациях. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и | | | | |  |
|  |  |
|  | укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и | | | | |  |
|  | поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной | | | | |  |
|  |  |
|  | деятельности. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 10 | Пользоваться | профессиональной |  | документацией | на |  |
|  |  |  |
|  | государственном и иностранном языках. | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 11 | Планировать | предпринимательскую | | деятельность | в |  |
|  |  |
|  | профессиональной сфере. | |  |  |  |  |

* 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. **Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Код ПК** |  |  | **Код и наименования** |  |  | **Количество** |  |  | **Виды работ** |  |  | **Наименования тем** |  | **Количество часов** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **профессиональных модулей** |  |  | **часов по ПМ** |  |  |  |  | **учебной практики** |  | **по темам** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | |  | 2 | |  | 3 | |  | 4 | |  | 5 | | 6 | |  |  |
|  |  | ПМ 05. | | Приготовление, оформление и | |  | 216 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | подготовка к реализации | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | изделий разнообразного ассортимента. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Раздел УП 1. Выполнение рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  | **исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.** | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Тема 1.1. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Организация | 6 | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | рабочего места. |  |  |  |  |
|  |  | **Раздел УП 2. Выполнение работ по приготовлению и подготовку к использованию отделочных** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  | **полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Тема 2.1. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Приготовление |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | отделочных |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | полуфабрикатов для | 48 | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | хлебобулочных, |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | мучных |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | кондитерских |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | изделий. |  |  |  |  |
|  |  | **Раздел УП 3. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  | **хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.** | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Тема 3.1 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Приготовление |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | хлебобулочных | 42 | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | изделий и хлеба |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | разнообразного |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ассортимента. |  |  |  |  |

**Раздел УП 4. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.** | | | | |  |
|  |  |  |  | Тема 4.1 |  |
|  |  |  |  | Приготовление |  |
|  |  |  |  | мучных |  |
|  |  |  |  | кондитерских | 36 |
|  |  |  |  | изделий |  |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента. |  |
| **Раздел УП 5. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации** | | | | |  |
| **пирожных и тортов разнообразного ассортимента.** | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Тема 5.1. |  |
|  |  |  |  | Приготовление |  |
|  |  |  |  | пирожных и тортов | 84 |
|  |  |  |  | разнообразного |  |
|  |  |  |  | ассортимента. |  |
|  | Всего часов | 216 |  |  | 216 |

**3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебной** | |  | **Содержание учебного материала** | **Объем** |  |
| **практики, профессионального** | |  |  |  |  |
| **модуля (ПМ), междисциплинарных** | |  |  | **часов** |  |
| **курсов (МДК) и тем УП** |  |  |  |  |  |
| **1** |  |  | **2** | **3** |  |
| **Профессиональный модуль ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных** | | | | **216** |  |
| **кондитерских изделий разнообразного ассортимента.** | | |  |  |  |
| **Раздел УП 1. Выполнение рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к** | | | | **6** |  |
| **работе в соответствии с инструкциями и регламентами.** | | |  |  |  |
| Тема 1.1. | **Содержание** | |  |  |  |
| Организация рабочего |  |  |  | 6 |  |
| Инструктаж по технике безопасности, | | санитарным требованиям, организация рабочего места, |  |
| места. |  |  |
| подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | | |  |  |
|  |  |  |
|  |  | | |  |  |
| **Раздел УП 2. Выполнение работ по приготовлению и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для** | | | | **48** |  |
| **хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
| Тема 2.1.  1. Приготовление сиропов, желе.  2. Приготовление украшения мастики.  3. Приготовление украшения из кандира, украшения из фруктово-рисовальной массы.  4. Приготовление масляных кремов.  5. Приготовление белкового крема (заварного). | **Содержание** | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | | | 6 |  |
| Приготовление сиропов, желе. Требование к качеству. Сроки хранения | | |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | | | 6 |  |
| Приготовление украшения мастики. Требование к качеству. Сроки хранения | | |  |  |
|  | | |  |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | | | 6 |  |
| Приготовление украшения из кандира, украшения из фруктово-рисовальной массы. Требование к | | |  |  |
| качеству. Сроки хранения | |  |  |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | | | 6 |  |
| Приготовление масляных кремов: «Шарлот», «Гляссе». Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и | | |  |  |
| бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения | | |  |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | | | 6 |  |
| Приготовление белкового крема (заварного). Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры | | |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6. Приготовление украшения из шоколада, украшения из помады.  7. Приготовление украшения из посыпок, украшения из сливок, украшения из карамели.  8. Приготовление украшения из марципана, украшения из глазури. | для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| Приготовление украшения из шоколада, украшения из помады. Требование к качеству. Сроки хранения |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| Приготовление украшения из посыпок, украшения из сливок, украшения из карамели. Требование к |  |
| качеству. Сроки хранения |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| Приготовление украшения из марципана, украшения из глазури. Требование к качеству. Сроки |  |
| хранения |  |
| **Раздел УП 3. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий** | | **42** |
| **и хлеба разнообразного ассортимента.** | |  |
| Тема 3.1.  1. Приготовление дрожжевого опарного теста.  2. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом.  3. Приготовление сдобы обыкновенной.  4. Приготовление кулебяк и растегаев.  5. Приготовление кексов, ромовой бабы, беляшей.  6. Приготовление хвороста, пицы.  7. Приготовление дрожжевого слоѐного теста и изделий из него. | содержание |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| Приготовление дрожжевого опарного теста и булочек «домашняя», «дорожная». Требование к качеству. |  |
| Сроки хранения |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: приготовление пирогов открытых, закрытых и |  |
| полуоткрытых из него. Требование к качеству. Сроки хранения |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| Приготовление сдобы обыкновенной, пирожков печеных, ватрушки створогом. Требование к качеству. |  |
| Сроки хранения |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| Приготовление кулебяк и растегаев. Требование к качеству. Сроки хранения |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| Приготовление кексов, ромовой бабы, беляшей. Требование к качеству. Сроки хранения |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| Приготовление хвороста, пицы. Требование к качеству. Сроки хранения |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| Приготовление дрожжевого слоѐного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения |  |
| **Раздел УП 4. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских** | | **36** |
| **изделий разнообразного ассортимента.** | |  |
| Тема 4.1  1. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. | содержание |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |
| Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него: приготовление блинчиков и пирога. Требование |  |
| к качеству. Сроки хранения |  |
|  |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.  3. Приготовление вафельного, пряничного теста и изделий из него.  4. Приготовление песочного теста и изделий из него.  5. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.  6. Приготовление заварного, слоеного и белково-воздушного теста и изделий из него. | Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: приготовление ватрушек и сочней. | | | | | | |  |
| Требование к качеству. Сроки хранения |  | |  | | | |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | | | | | | | 6 |
| Приготовление вафельного, пряничного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки | | | | | | |  |
| хранения |  | |  | | | |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.  Приготовление песочного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения | | | | | | | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.  Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения | | | | | | | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | | | | | | | 6 |
| Приготовление заварного, слоеного и белково-воздушного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения | | | | | | |  |
|  |  | |  | | | |  |
| **Раздел УП 5. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов** | | | | | | | | 84 |
| **разнообразного ассортимента.** | |  | |  | | | |  |
| Тема 5.1.  1. Приготовление и оформление бисквитных пирожных.  2. Приготовление и оформление бисквитных пирожных шоколадных.  3. Приготовление и оформление бисквитных пирожных.  4. Приготовление и оформление пирожных песочных глазированных.  5. Приготовление и оформление слоѐных пирожных. | содержание |  | |  | | | |  |
| Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, | | | | | | | 6 |
| подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление бисквитных | | | | | | |  |
| пирожных «Полоска с кремом»: подготовка | основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, | | | | | |  |
| прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, | нарезание, оформление. Проверка веса и оценка качества | | | | | |  |
| готовых пирожных. |  | |  | | | |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. | | | | | | | 6 |
| Приготовление и оформление бисквитных пирожных шоколадных, «Берѐзка»: подготовка основных | | | | | | |  |
| и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, | | | | | | |  |
| оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных. | | | | | | |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. | | | | | | | 6 |
| Приготовление и оформление бисквитных пирожных «Буше»: | | | подготовка основных и отделочных | | | |  |
| полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, | | | отделка, оформление. Проверка веса и | | | |  |
| оценка качества готовых пирожных. |  | |  | | | |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. | | | | | | | 6 |
| Приготовление и оформление пирожных песочных глазированных, «Корзиночка с кремом», «Зебра»: | | | | | | |  |
| подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка, | | | | | | |  |
| оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных. | | | | | | |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. | | | | | | | 6 |
| Приготовление и оформление слоѐных пирожных «Трубочки с кремом», «Бантики»: подготовка | | | | | | |  |
| основных и отделочных полуфабрикатов, наполнение кремом, | | | отделка, оформление. Проверка веса и | | | |  |
| оценка качества готовых пирожных. |  | |  | | | |  |
| 6. Приготовление и оформление заварных пирожных.  7. Приготовление и оформление крошковых пирожных  8. Приготовление и оформление воздушных пирожных.  9. Приготовление и оформление массовых и литерных бисквитных тортов.  10. Приготовление и оформление песочного торта.  11. Приготовление и оформление слоѐного торта .  12. Приготовление и оформление крошковых тортов  13. Приготовление и оформление фирменных и фигурных тортов  14. Приготовление бисквитно - фруктовых пирожных  15. Приготовление легких обезжиренных пирожных. | Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. | | | | | | | 6 |
| Приготовление и оформление заварных пирожных «Эклер», | | «Шу»: подготовка основных и | | | | |  |
| отделочных полуфабрикатов, наполнение кремом, отделка. | | Проверка веса и оценка качества готовых | | | | |  |
| пирожных. | |  | |  |  |  |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. | | | | | | | 6 |
| Приготовление и оформление крошковых пирожных «Картошка обсыпная»: | | | | | подготовка основных и | |  |
| отделочных полуфабрикатов, формование, отделка. | |  | |  |  |  |  |
| Приготовление и оформление воздушных пирожных «Лотос», «Ракушки»: подготовка | | | | | | основных и |  |
| отделочных полуфабрикатов, склеивание, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых | | | | | | |  |
| пирожных. | |  | |  |  |  |  |
| Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям.Организация рабочего места, | | | | | | | 6 |
| подготовка оборудования и производственного инвентаря. | |  | |  |  |  |  |
| Приготовление и оформление массовых и литерных бисквитных тортов «Подарочный, «Шахматка», | | | | | | |  |
| «Детский»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, | | | | | | |  |
| грунтовка, обмазка, оформление.Проверка веса и оценка качества готовых тортов. | | | | | |  |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. | | | | | | | 6 |
| Приготовление и оформление песочного торта «Ландыш»: подготовка | | | | основных и отделочных | | |  |
| полуфабрикатов, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка, | | оформление. | | |  |  |  |
| Приготовление и оформление слоѐного торта «Наполеон»: подготовка | | | | основных и отделочных | | | 6 |
| полуфабрикатов, прослойка, склеивание, обмазка, отделка. | | Проверка веса и оценка качества | | | | |  |
| готовых тортов. | |  | |  |  |  |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. | | | | | | | 6 |
| Приготовление и оформление крошковых тортов «Ёжик»: подготовка основных и отделочных | | | | | | |  |
| полуфабрикатов, формование, оформление. | |  | |  |  |  |  |
| Приготовление и оформление воздушных тортов, «Полѐт», «Графские развалины»: подготовка | | | | | | |  |
| основных и отделочных полуфабрикатов, склеивание полуфабрикатов, | | | | оформление. | | Проверка веса и |  |
| оценка качества готовых тортов. | |  | |  |  |  |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. | | | | | | | 6 |
| Приготовление и оформление фирменных и фигурных тортов«Цыплята», «Мишка»: подготовка | | | | | | |  |
| основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, | | | | | | обмазка, |  |
| оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов. | | | |  |  |  |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. | | | | | | | 6 |
| Приготовление бисквитно - фруктовых пирожных «Песочно-яблочное».и тортов с желе и фруктами: | | | | | | |  |
| подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, оформление | | | | | | |  |
| поверхности фруктами и желе, обмазка, нарезание. Проверка веса и оценка | | | | | качества готовых | |  |
| изделий. | |  | |  |  |  |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. | | | | | | | 6 |
| Приготовление легких обезжиренных пирожных «Корзиночка с фруктами» и тортов «Слива»: | | | | | | |  |

подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, нарезание, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Лаборатория технологии приготовления пищи, учебный кулинарный цех

**Весоизмерительное оборудование:**

Весы настольные электронные

**Тепловое оборудование:**

Конвекционная печь, Микроволновая печь, Плита электрическая Фритюрница, Электроблинница,

**Холодильное оборудование:**

Шкаф холодильный,

**Механическое оборудование:**

Планетарная тестомесильная машина (замес, взбивание, блендер, мясорубка) Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный,

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная),

**Оборудование для мойки посуды:**

Машина посудомоечная.

**Вспомогательное оборудование:**

Стеллаж передвижной, Моечная ванна двухсекционная

**Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.**

Миски из нержавеющей стали, Гастроемкости из нержавеющей стали, Кастрюли 1.5 - 2л, Сковорода,

Разделочные доски (пластик): белая, Подставка для разделочных досок, Миски полусферические, Мерный стакан, Противни, Венчик, Сито, сито-Шенуа, Лопатки,

Шипцы универсальные, Скребки пластиковые, Скребки металлические, Кисти силиконовые,

Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,

Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), Формы для саваренов,

Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, Нож, Нож пилка (300 мм),

Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), Кондитерские мешки, Насадки для кондитерских мешков, Ножницы,

Резцы (фигурные) для теста, марципана, Резцы (фигурные) для теста, марципана, Силиконовые коврики для выпечки, Силиконовые коврики для макарун, эклеров, Вырубки (выемки) для печенья, пряников, Формы для конфет, Формы для шоколадных фигур,

Набор молдов для мастики, карамели, шоколада, Набор мерных ложек, Скалки рифленые, Скалки, Делитель торта, Терки, Трафареты,

Решетка с поддоном для глазирования,

**Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом,**

Силиконовые коврики для айсинга,

Перчатки для карамели,

Помпа для работы с карамелью,

Подставки для тортов вращающиеся, Набор выемок,

Совки для сыпучих продуктов, Подносы, Дуршлаг,

Подложки для тортов (деревянные), Корзина для мусора.

образцы продукции.

**4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Технология кондитерских изделий. Расчёт рецептур.; З.Г.Скобельская., 2020, «Лань»
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. А.В.Павлов, 2020; «Научно-производствееное объединение (Альтернатива)»
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Н.Э.Харченко., 2020, «Академия»
4. Организация обслуживания в индустрии питания. Т.Р.Любецкая., 2020, «Лань»
5. Лабораторные работы по технологическому оборудованию(механическое и тепловое оборудование). М.И.Ботов, В.Д.Елхина., 2020, «Лань»
6. Организация производства на предприятии общественного питания. Н.Д.Торопова, 2019; «ЭБС-Лань»
7. Практические занятия по профессии «Повар ,кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения. Ж.В.Морозова, Н.В.Пушина; 2020, «ЭБС-Лань»
8. Электротепловое оборудование индустрии питания.; М.И.Ботов, Д.М.Давыдов, В.П.Кирпичников, 2020 «Лань»
9. Искусство сервировки; Т.Носенко, Т.Фомина, 2020 «АСТ-Пресс»
10. Искусство украшения блюд; Умблот Эммануэль, Жакмен Филипп, 2020 «АСТ-Пресс»

**Дополнительные источники:**

1. Инструкции по эксплуатации оборудования;
2. Сертификаты на продовольственные товары;
3. Справочники товара – I и II том;
4. Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов;
5. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий;
6. Справочник на инвентарь;
7. Каталоги оборудования;
8. Каталоги посуды;
9. Интернет-ресурсы.

**4.3.Общие требования к организации учебной практики**

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля «**Приготовление,** **оформление и подготовка к**

**реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** является освоение общепрофессиональныхдисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса** Мастера производственного обучения наличие 5–6:квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально** |
|  |  |  | **технические** |
|  |  |  | **ресурсы** |
| подготовка, | выбирать, | требования | Отделение для |
| уборка рабочего | рационально | охраны труда, | хранения суточного |
| места кондитера | размещать на | пожарной | запаса сырья и |
| при выполнении | рабочем месте | безопасности и | подготовки к |
| работ | оборудование, | производственной | использованию |
| по изготовлению | инвентарь, посуду, | санитарии в | Весоизмерительное |
| хлебобулочных, | сырье, материалы в | организации | оборудование: |
| мучных | соответствии с | питания; | весы настольные |
| кондитерских | инструкциями и | виды, назначение, | электронные, |
| изделий | регламентами, | правила безопасной | весы напольные. |
|  | стандартами | эксплуатации | Холодильное |
|  | чистоты; | технологического | оборудование: |
|  | проводить | оборудования, | шкаф холодильный, |
|  | текущую уборку, | производственного | шкаф морозильный |
|  | поддерживать | инвентаря, | Оборудование для |
|  | порядок на рабочем | инструментов, | упаковки, оценки |
|  | месте кондитера в | весоизмерительных | качества и |
|  | соответствии с | приборов, посуды и | безопасности |
|  | инструкциями и | правила ухода за | пищевых |
|  | регламентами, | ними; | продуктов: |
|  | стандартами | организация | овоскоп, |
|  | чистоты; | работ в | нитраттестер, |
|  | применять | кондитерском цехе; | машина |
|  | регламенты, | последовательнос | для вакуумной |
|  | стандарты и | ть выполнения | упаковки, |
|  | нормативно- | технологических | Вспомогательное |
|  | техническую | операций, | оборудование: |
|  | документацию, | современные | стеллаж |
|  | соблюдать | методы | стационарный, |
|  | санитарные | изготовления | стеллаж |
|  | требования; | хлебобулочных, | передвижной, |
|  | выбирать и | мучных | поддоны, |
|  | применять моющие и | кондитерских | полки, |
|  | дезинфицирующие | изделий; | производственный |
|  | средства; | регламенты, | стол, |
|  | владеть техникой | стандарты, в том | моечная ванна двух |
|  | ухода за | числе система | или |
|  | весоизмерительным | анализа, оценки и | четырехсекционная. |
|  | оборудованием; | управления | Инвентарь, |
|  | мыть вручную и в | опасными | инструменты, |
|  | посудомоечной | факторами (система | кухонная |
|  | машине, чистить и | НАССР) и | посуда: |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | раскладывать на | нормативно- | мерный инвентарь, |
|  | хранение посуду и | техническая | функциональные |
|  | производственный | документация, | емкости из |
|  | инвентарь в | используемая при | нержавеющей стали, |
|  | соответствии со | изготовлении | набор разделочных |
|  | стандартами | хлебобулочных, | досок (деревянных |
|  | чистоты; | мучных | или |
|  | соблюдать | кондитерских | из пластика с |
|  | правила мытья | изделий; | маркировкой «КЦ», |
|  | кухонных ножей, | в озможные | набор мерных ложек, |
|  | острых, | последствия | нож, |
|  | травмоопасных | нарушения | венчик, |
|  | частей | санитарии и | сито, |
|  | технологического | гигиены; | совки для сыпучих |
|  | оборудования; | требования к | продуктов, |
|  | - обеспечивать | личной | корзина для мусора. |
|  | чистоту, | гигиене персонала | Отделение |
|  | безопасность | при | тестомесильное |
|  | кондитерских | подготовке | Весоизмерительное |
|  | мешков; | производственного | оборудование: |
|  | соблюдать | инвентаря и | весы настольные |
|  | условия хранения | производственной | электронные. |
|  | производственной | посуды; | Механическое |
|  | посуды, инвентаря, | правила | оборудование: |
|  | инструментов | безопасного | мукопросеиватель, |
| подбор, | выбирать | хранения | тестомес, |
| подготовка к | оборудование, | чистящих, | взбивальная машина |
| работе, | производственный | моющих и | или универсальный |
| проверка | инвентарь, | дезинфицирующих | привод с взбивалкой, |
| технологического | инструменты, | средств, предназна- | миксер. |
| оборудования, | посуду в | ченных для | Вспомогательное |
| производственного | соответствии с | последующего | оборудование: |
| инвентаря, | видом работ в | использования; | стеллаж |
| инструментов, | кондитерском цехе; | правила утилизации | полки, |
| весоизмерительных | подготавливать к | отходов | производственный |
| приборов | работе, проверять | виды, назначение | стол, |
|  | технологическое | упаковочных | табурет низкий для |
|  | оборудование, | материалов, | дежи (котлов). |
|  | производственный | способы | Инвентарь, |
|  | инвентарь, | хранения пищевых | инструменты, |
|  | инструменты, | продуктов, готовых | кухонная |
|  | весоизмерительные | хлебобулочных, | посуда: |
|  | приборы в | мучных | дежи, |
|  | соответствии с | кондитерских | кастрюли, |
|  | инструкциями и | изделий; | функциональные |
|  | регламентами, | виды, назначение | емкости из |
|  | стандартами | оборудования, | нержавеющей стали, |
|  | чистоты; | инвентаря посуды, | венчик, |
|  | соблюдать | используемых для | лопатка, |
|  | правила техники | порционирования | сито, |
|  | безопасности, | (комплектования), | скребок |
|  | пожарной | укладки готовых | пластиковый, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | безопасности, | хлебобулочных, | скребок |
|  | охраны труда | мучных | металлический. |
| подготовка | выбирать, | кондитерских | Отделение для |
| рабочего места для | подготавливать, | изделий; | расстойки |
| порционирования | рационально | способы и | Тепловое |
| (комплектования), | размещать на | правила | оборудование: |
| отпуска, упаковки | рабочем месте | порционирования | шкаф для расстойки |
| на вынос готовых | материалы, посуду, | (комплектования), | теста. |
| хлебобулочных, | контейнеры, | укладки, упаковки | Вспомогательное |
| мучных | оборудование для | на | оборудование: |
| кондитерских | упаковки, хранения, | вынос готовых | табурет низкий для |
| изделий | подготовки к | хлебобулочных, | дежи (котлов. |
|  | транспортированию | мучных | Отделение для |
|  | готовых | кондитерских | разделки теста |
|  | хлебобулочных, | изделий; | Весоизмерительное |
|  | мучных | условия, сроки, | оборудование: |
|  | кондитерских | способы хранения | весы настольные |
|  | изделий | хлебобулочных, | электронные. |
|  |  | мучных | Холодильное |
|  |  | кондитерских | оборудование: |
|  |  | изделий | шкаф холодильный. |
| Упаковка и | оценивать | ассортимент, | Механическое |
| складирование | наличие, проверять | требования к | оборудование: |
| пищевых | органолептическим | качеству, условия и | тестоделитель или |
| продуктов, | способом качество, | сроки хранения | тестоделитель- |
| других расходных | безопасность | сырья, продуктов, | округлитель, |
| материалов, | обработанного | используемых при | тестоотсадочная |
| используемых в | сырья, | приготовлении | машина |
| изготовлении | полуфабрикатов, | холодных и горячих | тестораскаточная |
| хлебобулочных, | пищевых продуктов, | сладких блюд, | машина, |
| мучных | пряностей, приправ | десертов, напитков; | тестозакаточная |
| кондитерских | и других расходных | правила | машина. |
| изделий или | материалов; | оформления заявок | Вспомогательное |
| оставшихся после | осуществлять их | на склад; | оборудование: |
| их приготовления | выбор в | виды, назначение | стеллаж |
|  | соответствии с | и правила | стационарный, |
|  | технологическими | эксплуатации | стеллаж |
|  | требованиями; | приборов для | передвижной, |
|  | обеспечивать их | экспресс оценки | полки, |
|  | хранение в | качества и | производственный |
|  | соответствии с | безопасности сырья, | стол |
|  | инструкциями и | продуктов, | с деревянной |
|  | регламентами, | материалов; | поверхностью, со |
|  | стандартами |  | шкафчиками для |
|  | чистоты; |  | инструментов и |
|  | своевременно |  | выдвижными ларями |
|  | оформлять заявку на |  | для муки, |
|  | склад |  | производственный |
|  |  |  | стол |
|  |  |  | с охлаждаемой |
|  |  |  | поверхностью, |
|  |  |  | табурет |

низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

скалки деревянные, скалки рифлѐные, резцы (фигурные) для теста и марципана,

вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок

пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов,

пирогов d 20, 22, 24,

26,

28 см,

формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм),

изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),

кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров,

терки, трафареты,

кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки

термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы:

бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными

механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной,

производственный

стол

* ящиками, производственный стол
* охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок

металлический. Отделение для охлаждения и отделки изделий

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный,

стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для

инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),

кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки,

формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты,

решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга,

перчатки для карамели, помпа для работы с

карамелью, подставки для тортов вращающиеся, подносы, Дуршлаг Подложки для тортов (деревянные) кастрюли, функциональные емкости из

нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок

металлический, контейнер с крышкой.

Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

корзина для мусора. Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные

электронные, весы напольные. Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:

машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож,

инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные

пакеты, плѐночный материал, термоусадочную обѐрточную плѐнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные

картонные коробки и др.),

бумага пергаментная. Сырье:

по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия:

мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители,

яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра,

масло сливочное, маргарин, масло растительное, орехи, изюм, фрукты, ягоды, шоколад,

какао-порошок, сухие смеси и др.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально** |
|  |  |  | **технические** |
|  |  |  | **ресурсы** |
| подготовка | подбирать в | ассортимент, | Отделение для |
| основных | соответствии с | товароведная | хранения суточного |
| продуктов и | технологическими | характеристика, | запаса сырья и |
| дополнительных | требованиями, оценка | правила выбора | подготовки к |
| ингредиентов | качества и | основных продуктов | использованию |
|  | безопасности | и дополнительных | Весоизмерительное |
|  | основных продуктов и | ингредиентов с | оборудование: |
|  | дополнительных | учетом их | весы настольные |
|  | ингредиентов; | сочетаемости, | электронные, |
|  | организовывать их | взаимозаменяемости; | весы напольные. |
|  | хранение в процессе | критерии оценки | Холодильное |
|  | приготовления | качества основных | оборудование: |
|  | отделочных | продуктов и | шкаф холодильный, |
|  | полуфабрикатов с | дополнительных | шкаф морозильный |
|  | соблюдением | ингредиентов для | Оборудование для |
|  | требований по | отделочных | упаковки, оценки |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | безопасности | полуфабрикатов; | качества и |
|  | продукции, товарного | виды, | безопасности |
|  | соседства; | характеристика, | пищевых продуктов: |
|  | выбирать, | назначение, правила | овоскоп, |
|  | подготавливать | подготовки | нитраттестер, |
|  | ароматические, | отделочных | машина |
|  | красящие вещества с | полуфабрикатов | для вакуумной |
|  | учетом санитарных | промышленного | упаковки, |
|  | требований к | производства; | Вспомогательное |
|  | использованию | характеристика | оборудование: |
|  | пищевых добавок; | региональных видов | стеллаж |
|  | взвешивать, измерять | сырья, продуктов; | стационарный, |
|  | продукты, входящие в | нормы | стеллаж |
|  | состав отделочных | взаимозаменяемости | передвижной, |
|  | полуфабрикатов в | сырья и продуктов | поддоны, |
|  | соответствии с |  | полки, |
|  | рецептурой; |  | производственный |
|  | осуществлять |  | стол, |
|  | взаимозаменяемость |  | моечная ванна двух |
|  | продуктов в |  | или |
|  | соответствии с |  | четырехсекционная. |
|  | нормами закладки, |  | Инвентарь, |
|  | особенностями заказа, |  | инструменты, |
|  | сезонностью; |  | кухонная посуда: |
|  | использовать |  | мерный инвентарь, |
|  | региональные |  | функциональные |
|  | продукты для |  | емкости из |
|  | приготовления |  | нержавеющей стали, |
|  | отделочных |  | набор разделочных |
|  | полуфабрикатов |  | досок (деревянных |
|  | подготавливать |  | или из пластика с |
|  | отделочные |  | маркировкой «КЦ», |
|  | полуфабрикаты |  | нож, |
|  | промышленного |  | венчик, |
|  | производства: желе, |  | сито, |
|  | гели, глазури, |  | совки для сыпучих |
|  | посыпки, фруктовые |  | продуктов, |
|  | смеси, |  | корзина для мусора. |
|  | термостабильные |  |  |
|  | начинки и пр. |  |  |
| приготовление | выбирать, применять | методы | Отделение для |
| отделочных | комбинировать | приготовления | приготовления |
| полуфабрикатов | различные методы | отделочных | различных видов |
|  | приготовления, | полуфабрикатов, | полуфабрикатов |
|  | подготовки | правила их выбора с | Тепловое |
|  | отделочных | учетом типа | оборудование: |
|  | полуфабрикатов: | питания, | плита электрическая. |
|  | - готовить желе; | кулинарных свойств | Механическое |
|  | - хранить, | основного продукта; | оборудование: |
|  | подготавливать | виды, назначение и | миксер, |
|  | отделочные | правила безопасной | куттер, |
|  | полуфабрикаты | эксплуатации | мясорубка, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | промышленного | оборудования, | универсальный |
|  | производства: гели, | инвентаря | привод со сменными |
|  | желе, глазури, | инструментов; | механизмами. |
|  | посыпки, | ассортимент, | Вспомогательное |
|  | термостабильные | рецептуры, | оборудование: |
|  | начинки и пр.; | требования к | стеллаж |
|  | - нарезать, | качеству отделочных | стационарный, |
|  | измельчать, протирать | полуфабрикатов; | стеллаж |
|  | вручную и | органолептические | передвижной, |
|  | механическим | способы | производственный |
|  | способом фрукты, | определения | стол с ящиками, |
|  | ягоды, уваривать | готовности; | производственный |
|  | фруктовые смеси с | нормы, правила | стол с охлаждаемой |
|  | сахарным песком до | взаимозаменяемости | столешницей, |
|  | загустения; | продуктов; | полка или шкаф для |
|  | - варить сахарный |  | специй, эссенций, |
|  | сироп для промочки |  | красителей, |
|  | изделий; |  | лампа для карамели, |
|  | - варить сахарный |  | аппарат для |
|  | сироп и проверять его |  | темперирования |
|  | крепость (для |  | шоколада, |
|  | приготовления |  | сифон, |
|  | помадки, украшений |  | газовая горелка (для |
|  | из карамели и пр.); |  | карамелизации), |
|  | - уваривать сахарный |  | помпа для карамели, |
|  | сироп для |  | аэрограф, |
|  | приготовления |  | формы для конфет, |
|  | тиража; |  | формы для |
|  | - готовить посыпки; |  | шоколадных фигур, |
|  | - готовить помаду, |  | набор молдов для |
|  | глазури; |  | мастики, карамели, |
|  | - готовить кремы с |  | шоколада, |
|  | учетом требований к |  | табурет низкий для |
|  | безопасности готовой |  | дежи (котлов), |
|  | продукции; |  | моечная ванна. |
|  | - определять степень |  | Инвентарь, |
|  | готовности |  | инструменты, |
|  | отделочных |  | кухонная посуда: |
|  | полуфабрикатов; |  | кастрюли, |
|  | доводить до вкуса, |  | функциональные |
|  | требуемой |  | емкости из |
|  | консистенции; |  | нержавеющей стали, |
|  | выбирать |  | мерные емкости, |
|  | оборудование, |  | термометр |
|  | производственный |  | инфракрасный, |
|  | инвентарь, посуду, |  | венчик, |
|  | инструменты в |  | лопатка, |
|  | соответствии со |  | сито, |
|  | способом |  | шенуа, |
|  | приготовления |  | скребок |
|  |  |  | пластиковый, |
|  |  |  | скребок |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | металлический |
| Хранение | проверять качество | Условия, сроки | Отделение для |
| отделочных | отделочных | хранения | охлаждения и |
| полуфабрикатов | полуфабрикатов перед | отделочных | отделки изделий |
|  | использованием или | полуфабрикатов, в | Холодильное |
|  | упаковкой для | том числе | оборудование: |
|  | непродолжительного | промышленного | шкаф холодильный, |
|  | хранения; | производства | шкаф шоковой |
|  | хранить | требования к | заморозки, |
|  | свежеприготовленные | безопасности | льдогенератор. |
|  | отделочные | хранения |  |
|  | полуфабрикаты, | отделочных |  |
|  | полуфабрикаты | полуфабрикатов; |  |
|  | промышленного | правила |  |
|  | производства с учетом | маркирования |  |
|  | требований по | упакованных |  |
|  | безопасности готовой | отделочных |  |
|  | продукции; | полуфабрикатов, |  |
|  | организовывать | правила заполнения |  |
|  | хранение | этикеток |  |
|  | отделочных |  |  |
|  | полуфабрикатов |  |  |

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально** |
|  |  |  | **технические** |
|  |  |  | **ресурсы** |
| подготовка | подбирать в | Ассортимент, | Отделение для |
| основных | соответствии с | характеристика, | хранения |
| продуктов | технологическими | правила выбора | суточного запаса |
| и | требованиями, | основных продуктов и | сырья и подготовки к |
| дополнительных | оценка качества и | дополнительных | использованию |
| ингредиентов | безопасности | ингредиентов с | Весоизмерительное |
|  | основных продуктов | учетом их | оборудование: |
|  | и | сочетаемости, | весы настольные |
|  | дополнительных | взаимозаменяемости; | электронные, |
|  | ингредиентов; | критерии оценки | весы напольные. |
|  | организовывать их | качества основных | Холодильное |
|  | хранение в процессе | продуктов и | оборудование: |
|  | приготовления | дополнительных | шкаф холодильный, |
|  | хлебобулочных | ингредиентов для | шкаф морозильный |
|  | изделий и хлеба с | хлебобулочных | Оборудование для |
|  | соблюдением | изделий и хлеба | упаковки, оценки |
|  | требований по | разнообразного | качества и |
|  | безопасности | ассортимента; | безопасности |
|  | продукции, | виды, | пищевых продуктов: |
|  | товарного | характеристика | овоскоп, |
|  | соседства; | региональных видов | нитраттестер, |
|  | выбирать, | сырья, продуктов; | машина для |
|  | подготавливать | нормы | вакуумной |
|  | ароматические, | взаимозаменяемости | упаковки, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | красящие вещества; | сырья и продуктов; | Вспомогательное |
|  | взвешивать, измерять |  | оборудование: |
|  | продукты, входящие |  | стеллаж |
|  | в |  | стационарный, |
|  | состав |  | стеллаж |
|  | хлебобулочных |  | передвижной, |
|  | изделий и хлеба в |  | поддоны, |
|  | соответствии с |  | полки, |
|  | рецептурой; |  | производственный |
|  | осуществлять |  | стол, |
|  | взаимозаменяемость |  | моечная ванна двух |
|  | продуктов в |  | или |
|  | соответствии с |  | четырехсекционная. |
|  | нормами закладки, |  | Инвентарь, |
|  | особенностями |  | инструменты, |
|  | заказа; |  | кухонная посуда: |
|  | использовать |  | мерный инвентарь, |
|  | региональные |  | функциональные |
|  | продукты для |  | емкости из |
|  | приготовления |  | нержавеющей стали, |
|  | хлебобулочных |  | набор разделочных |
|  | изделий и хлеба |  | досок (деревянных |
| приготовление | выбирать, применять | методы | или из пластика с |
| хлебобулочных | комбинировать | приготовления | маркировкой «КЦ», |
| изделий и хлеба | различные способы | хлебобулочных | нож, |
| разнообразного | приготовления | изделий и хлеба, | венчик, |
| ассортимента | хлебобулочных | правила их выбора с | сито, |
|  | изделий и хлеба с | учетом типа | совки для сыпучих |
|  | учетом типа питания, | питания, | продуктов, |
|  | вида основного | кулинарных свойств | корзина для мусора. |
|  | сырья, | основного продукта; | Тестомесильное |
|  | его свойств: | виды, назначение и | отделение |
|  | - подготавливать | правила безопасной | Весоизмерительное |
|  | продукты; | эксплуатации | оборудование: |
|  | - замешивать | оборудования, | весы настольные |
|  | дрожжевое тесто | инвентаря | электронные. |
|  | опарным и | инструментов; | Тепловое |
|  | безопарным | ассортимент, | оборудование: |
|  | способом вручную и | рецептуры, | плита |
|  | с | требования к | электрическая. |
|  | использованием | качеству, | Механическое |
|  | технологического | хлебобулочных | оборудование: |
|  | оборудования; | изделий и хлеба; | мукопросеиватель, |
|  | - подготавливать | органолептические | тестомес, |
|  | начинки, фарши; | способы | взбивальная машина |
|  | - подготавливать | определения | или универсальный |
|  | отделочные | готовности | привод с |
|  | полуфабрикаты; | выпеченных | взбивалкой, |
|  | - прослаивать | изделий; | миксер. |
|  | дрожжевое тесто для | нормы, правила | Вспомогательное |
|  | хлебобулочных | взаимозаменяемости | оборудование: |
|  | изделий из | продуктов; | стеллаж |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | дрожжевого слоеного |  | полки, |
|  | теста вручную и с |  | производственный |
|  | использованием |  | стол, |
|  | механического |  | табурет низкий для |
|  | оборудования; |  | дежи (котлов). |
|  | - проводить |  | Инвентарь, |
|  | формование, |  | инструменты, |
|  | расстойку, выпечку, |  | кухонная посуда: |
|  | оценку готовности |  | дежи, |
|  | выпеченных |  | кастрюли, |
|  | хлебобулочных |  | функциональные |
|  | изделий и хлеба; |  | емкости из |
|  | - проводить |  | нержавеющей стали, |
|  | оформление |  | венчик, |
|  | хлебобулочных |  | лопатка, |
|  | изделий; |  | сито, |
|  | выбирать |  | скребок |
|  | оборудование, |  | пластиковый, |
|  | производственный |  | скребок |
|  | инвентарь, посуду, |  | металлический. |
|  | инструменты в |  | Отделение для |
|  | соответствии со |  | расстойки |
|  | способом |  | Тепловое |
|  | приготовления |  | оборудование: |
| Хранение, | Проверять качество | техника | шкаф для расстойки |
| отпуск, | хлебобулочных | порционирования | теста. |
| упаковка на | изделий и хлеба | (комплектования), | Вспомогательное |
| вынос | перед | складирования для | оборудование: |
| хлебобулочных | отпуском, упаковкой | непродолжительного | табурет низкий для |
| изделий и хлеба | на вынос; | хранения | дежи (котлов. |
| разнообразного | порционировать | хлебобулочных | Отделение для |
| ассортимента | (комплектовать) с | изделий и хлеба | разделки теста |
|  | учетом | разнообразного | Весоизмерительное |
|  | рационального | ассортимента; | оборудование: |
|  | использования | виды, назначение | весы настольные |
|  | ресурсов, | посуды для подачи, | электронные. |
|  | соблюдения | контейнеров для | Холодильное |
|  | требований по | отпуска на вынос | оборудование: |
|  | безопасности готовой | хлебобулочных | шкаф холодильный. |
|  | продукции; | изделий и хлеба | Механическое |
|  | соблюдать выход при | разнообразного | оборудование: |
|  | порционировании; | ассортимента, в том | тестоделитель или |
|  | выдерживать условия | числе региональных; | тестоделитель- |
|  | хранения | методы сервировки и | округлитель, |
|  | хлебобулочных | подачи | тестораскаточная |
|  | изделий и хлеба с | хлебобулочных | машина, |
|  | учетом требований | изделий и хлеба | тестозакаточная |
|  | по | разнообразного | машина. |
|  | безопасности готовой | ассортимента; | Вспомогательное |
|  | продукции; выбирать | требования к | оборудование: |
|  | контейнеры, | безопасности | стеллаж |
|  | эстетично | хранения готовых | стационарный, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | упаковывать на | хлебобулочных | стеллаж |
|  | вынос для | изделий и хлеба | передвижной, |
|  | транспортирования | разнообразного | полки, |
|  | хлебобулочных | ассортимента; | производственный |
|  | изделий и | правила | стол с деревянной |
|  | хлеба | маркирования | поверхностью, со |
|  |  | упакованных | шкафчиками для |
|  |  | хлебобулочных | инструментов и |
|  |  | изделий и хлеба | выдвижными |
|  |  | разнообразного | ларями для муки, |
|  |  | ассортимента, | табурет низкий для |
|  |  | правила заполнения | дежи (котлов). |
|  |  | этикеток | Инвентарь, |
| ведение | рассчитывать | ассортимент и цены на | инструменты, |
| расчетов с | стоимость, | хлебобулочные | кухонная посуда: |
| потребителями | вести учет | изделия и хлеб | деревянные скалки |
| при | реализованных | разнообразного | и штампы для |
| отпуске | хлебобулочных | ассортимента на день | раскатки теста и |
| продукции | изделий и хлеба | принятия платежей; | нанесения рисунков, |
| на вынос; | разнообразного | правила торговли; | резцы, |
| взаимодействие с | ассортимента; | виды оплаты по | сито, |
| потребителями | пользоваться | платежам; | скребок |
| при отпуске | контрольно- | виды и | пластиковый, |
| продукции с | кассовыми машинами | характеристика | скребок |
| прилавка/раздачи | при оформлении | контрольно-кассовых | металлический, |
|  | платежей; | машин; | нож, |
|  | принимать оплату | виды и правила | кондитерские |
|  | наличными деньгами; | осуществления | листы, |
|  | принимать и | кассовых | силиконовые |
|  | оформлять; | операций; | коврики, |
|  | безналичные | правила и порядок | противни |
|  | платежи; | расчета потребителей | перфорированные, |
|  | составлять отчет по | при оплате наличными | формы различные |
|  | платежам; | деньгами, при | (металлические, |
|  | поддерживать | безналичной форме | силиконовые или |
|  | визуальный контакт с | оплаты; | бумажные) для |
|  | потребителем; | правила поведения, | штучных кексов, |
|  | владеть | степень | кисти силиконовые. |
|  | профессиональной | ответственности за | Отделение для |
|  | терминологией; | правильность | выпекания |
|  | консультировать | расчетов с | Тепловое |
|  | потребителей, | потребителями; | оборудование: |
|  | оказывать им помощь | правила общения с | жарочный шкаф или |
|  | в выборе | потребителями; | печь кондитерская, |
|  | хлебобулочных | базовый словарный | или |
|  | изделий и хлеба; | запас на | пароконвектомат, |
|  | разрешать проблемы | иностранном языке; | фритюрница. |
|  | в | техника общения, | Инвентарь, |
|  | рамках своей | ориентированная на | инструменты, |
|  | компетенции | потребителя | кухонная посуда: |
|  |  |  | прихватки, |
|  |  |  | перчатки |

термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы:

бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный

привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из

нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный,

венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок

металлический. Отделение для охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из

нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный,

венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

корзина для мусора. Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж

стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки,

корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плѐночный материал, термоусадочную обѐрточную плѐнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье:

по рецептуре на хлебобулочные изделия:

мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин,

масло растительное и др.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально** |
|  |  |  | **технические** |
|  |  |  | **ресурсы** |
| подготовка | подбирать в | Ассортимент, | Отделение для |
| основных | соответствии с | характеристика, | хранения суточного |
| продуктов | технологическими | правила выбора | запаса сырья и |
| и | требованиями, | основных продуктов | подготовки к |
| дополнительных | оценка | и дополнительных | использованию |
| ингредиентов | качества и | ингредиентов с | Весоизмерительное |
|  | безопасности | учетом их | оборудование: |
|  | основных продуктов | сочетаемости, | весы настольные |
|  | и дополнительных | взаимозаменяемости; | электронные, |
|  | ингредиентов; | критерии оценки | весы напольные. |
|  | организовывать их | качества основных | Холодильное |
|  | хранение в процессе | продуктов и | оборудование: |
|  | приготовления | дополнительных | шкаф холодильный, |
|  | мучных | ингредиентов для | шкаф морозильный |
|  | кондитерских | мучных | Оборудование для |
|  | изделий с | кондитерских | упаковки, оценки |
|  | соблюдением | изделий | качества и |
|  | требований по | разнообразного | безопасности |
|  | безопасности | ассортимента; | пищевых |
|  | продукции, | виды, | продуктов: |
|  | товарного | характеристика | овоскоп, |
|  | соседства; | региональных видов | нитраттестер, |
|  | выбирать, | сырья, продуктов; | машина для |
|  | подготавливать | нормы | вакуумной |
|  | ароматические, | взаимозаменяемости | упаковки, |
|  | красящие вещества; | сырья и продуктов; | Вспомогательное |
|  | взвешивать, измерять |  | оборудование: |
|  | продукты, входящие |  | стеллаж |
|  | в |  | стационарный, |
|  | состав мучных |  | стеллаж |
|  | кондитерских |  | передвижной, |
|  | изделий в |  | поддоны, |
|  | соответствии с |  | полки, |
|  | рецептурой; |  | производственный |
|  | осуществлять |  | стол, |
|  | взаимозаменяемость |  | моечная ванна двух |
|  | продуктов в |  | или |
|  | соответствии с |  | четырехсекционная. |
|  | нормами закладки, |  | Инвентарь, |
|  | особенностями |  | инструменты, |
|  | заказа; |  | кухонная посуда: |
|  | использовать |  | мерный инвентарь, |
|  | региональные |  | функциональные |
|  | продукты для |  | емкости из |
|  | приготовления |  | нержавеющей |
|  | мучных |  | стали, |
|  | кондитерских |  | набор разделочных |
|  | изделий |  | досок (деревянных |
|  |  |  | или из пластика с |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | маркировкой «КЦ», |
|  |  |  | нож, |
|  |  |  | венчик, |
|  |  |  | сито, |
|  |  |  | совки для сыпучих |
|  |  |  | продуктов, |
|  |  |  | корзина для мусора. |
| приготовление | выбирать, применять | методы | Отделение |
| мучных | комбинировать | приготовления | тестомесильное |
| кондитерских | различные способы | мучных | Весоизмерительное |
| изделий | приготовления | кондитерских | оборудование: |
| разнообразного | мучных | изделий, правила их | весы настольные |
| ассортимента | кондитерских | выбора с учетом | электронные. |
|  | изделий с учетом | типа питания, | Механическое |
|  | типа питания, вида | кулинарных свойств | оборудование: |
|  | основного сырья, его | основного продукта; | мукопросеиватель, |
|  | свойств: | виды, назначение и | тестомес, |
|  | - подготавливать | правила безопасной | взбивальная |
|  | продукты; | эксплуатации | машина или |
|  | - готовить различные | оборудования, | универсальный |
|  | виды теста: пресное | инвентаря | привод с |
|  | сдобное, песочное, | инструментов; | взбивалкой, |
|  | бисквитное, пресное | ассортимент, | миксер. |
|  | слоеное, заварное, | рецептуры, | Вспомогательное |
|  | воздушное, | требования к | оборудование: |
|  | пряничное вручную и | качеству, мучных | стеллаж |
|  | с использованием | кондитерских | полки, |
|  | технологического | изделий; | производственный |
|  | оборудования; | органолептические | стол, |
|  | - подготавливать | способы | табурет низкий для |
|  | начинки, | определения | дежи (котлов). |
|  | отделочные | готовности | Инвентарь, |
|  | полуфабрикаты; | выпеченных | инструменты, |
|  | - проводить | изделий; | кухонная посуда: |
|  | формование, | нормы, правила | дежи, |
|  | расстойку, выпечку, | взаимозаменяемости | кастрюли, |
|  | оценку готовности | продуктов; | функциональные |
|  | выпеченных мучных |  | емкости из |
|  | кондитерских |  | нержавеющей |
|  | изделий; |  | стали, |
|  | - проводить |  | венчик, |
|  | оформление мучных |  | лопатка, |
|  | кондитерских |  | сито, |
|  | изделий; |  | скребок |
|  | выбирать , безопасно |  | пластиковый, |
|  | использовать |  | скребок |
|  | оборудование, |  | металлический. |
|  | производственный |  | Отделение для |
|  | инвентарь, посуду, |  | разделки теста |
|  | инструменты в |  | Весоизмерительное |
|  | соответствии со |  | оборудование: |
|  | способом |  | весы настольные |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | приготовления |  | электронные. |
|  |  |  | Холодильное |
|  |  |  | оборудование: |
|  |  |  | шкаф холодильный. |
|  |  |  | Механическое |
|  |  |  | оборудование: |
|  |  |  | тестораскаточная |
|  |  |  | машина, |
|  |  |  | тестозакаточная |
|  |  |  | машина, |
|  |  |  | тестоотсадочная |
|  |  |  | машина. |
|  |  |  | Вспомогательное |
|  |  |  | оборудование: |
|  |  |  | стеллаж |
|  |  |  | стационарный, |
|  |  |  | стеллаж |
|  |  |  | передвижной, |
|  |  |  | полки, |
|  |  |  | производственный |
|  |  |  | стол с деревянной |
|  |  |  | поверхностью, со |
|  |  |  | шкафчиками для |
|  |  |  | инструментов и |
|  |  |  | выдвижными |
|  |  |  | ларями для муки, |
|  |  |  | табурет низкий для |
|  |  |  | дежи (котлов). |
|  |  |  | Инвентарь, |
|  |  |  | инструменты, |
|  |  |  | кухонная посуда: |
|  |  |  | скалки деревянные, |
|  |  |  | скалки рифлѐные, |
|  |  |  | резцы (фигурные) |
|  |  |  | для теста и |
|  |  |  | марципана, |
|  |  |  | вырубки (выемки) |
|  |  |  | для печенья, |
|  |  |  | пряников, |
|  |  |  | сито, |
|  |  |  | скребок |
|  |  |  | пластиковый, |
|  |  |  | скребок |
|  |  |  | металлический, |
|  |  |  | кондитерские |
|  |  |  | листы, |
|  |  |  | формы различные |
|  |  |  | (металлические, |
|  |  |  | силиконовые или |
|  |  |  | бумажные) для |
|  |  |  | штучных кексов, |
|  |  |  | (десертов, |

мармелада, мороженого), круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,

формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм),

паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для

макарун, эклеров, терки, трафареты,

кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,

дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами.

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр

инфракрасный, венчик, лопатка,

сито, скребок пластиковый, скребок

металлический. Отделение для охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости,

темперирующая емкость, термометр инфракрасный,

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | венчик, |
|  |  |  | лопатка, |
|  |  |  | сито, |
|  |  |  | скребок |
|  |  |  | пластиковый, |
|  |  |  | скребок |
|  |  |  | металлический, |
|  |  |  | контейнер с |
|  |  |  | крышкой. |
|  |  |  | Отделение для |
|  |  |  | мытья инвентаря и |
|  |  |  | инструментов |
|  |  |  | Оборудование для |
|  |  |  | мытья посуды: |
|  |  |  | машина |
|  |  |  | посудомоечная, |
|  |  |  | стерилизатор, |
|  |  |  | шкаф сушильный. |
|  |  |  | Вспомогательное |
|  |  |  | оборудование: |
|  |  |  | стеллаж |
|  |  |  | стационарный, |
|  |  |  | полки, |
|  |  |  | моечные ванны. |
|  |  |  | Инвентарь, |
|  |  |  | инструменты, |
|  |  |  | кухонная посуда: |
|  |  |  | корзина для мусора |
| Хранение, | Проверять качество | техника | Отделение для |
| отпуск, | мучные кондитерские | порционирования | упаковки готовых |
| упаковка на | изделия перед | (комплектования), | изделий и |
| вынос мучных | отпуском, | складирования для | экспедиция |
| кондитерских | упаковкой на вынос; | непродолжительного | Весоизмерительное |
| изделий | порционировать | хранения мучных | оборудование: |
| разнообразного | (комплектовать) с | кондитерских | весы настольные |
| ассортимента | учетом | изделий | электронные, |
|  | рационального | разнообразного | весы напольные. |
|  | использования | ассортимента; | Холодильное |
|  | ресурсов, | виды, назначение | оборудование: |
|  | соблюдения | посуды для подачи, | шкаф холодильный, |
|  | требований | контейнеров для | камера |
|  | по безопасности | отпуска на вынос | холодильная. |
|  | готовой | мучных | Оборудование для |
|  | продукции; | кондитерских | упаковки, оценки |
|  | соблюдать выход при | изделий | качества и |
|  | порционировании; | разнообразного | безопасности |
|  | выдерживать условия | ассортимента, в том | готовых изделий: |
|  | хранения мучных | числе региональных; | машина для |
|  | кондитерских | методы сервировки и | вакуумной |
|  | изделий с учетом | подачи мучных | упаковки, |
|  | требований по | кондитерских | упаковочные |
|  | безопасности готовой | изделий | машины. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | продукции; | разнообразного | Вспомогательное |
|  | выбирать | ассортимента; | оборудование: |
|  | контейнеры, | требования к | стеллаж |
|  | эстетично | безопасности | стационарный, |
|  | упаковывать на | хранения готовых | стеллаж |
|  | вынос для | мучных | передвижной, |
|  | транспортирования | кондитерских | полки, |
|  | мучных | изделий | производственный |
|  | кондитерских | разнообразного | стол. |
|  | изделий | ассортимента; | Инвентарь, |
|  |  | правила | инструменты, |
|  |  | маркирования | кухонная посуда: |
|  |  | упакованных | лотки, |
|  |  | мучных | контейнеры с |
|  |  | кондитерских | крышками, |
|  |  | изделий | нож, |
|  |  | разнообразного | инструменты для |
|  |  | ассортимента, | упаковки, |
|  |  | правила заполнения | корзина для |
|  |  | этикеток | мусора. |
| ведение | рассчитывать | ассортимент и цены на | Расходные |
| расчетов с | стоимость, | мучных | материалы: |
| потребителями | вести учет | кондитерских | упаковочные |
| при | реализованных | изделий | материалы |
| отпуске | мучных | разнообразного | (бумажные пакеты, |
| продукции | кондитерских | ассортимента на день | плѐночный |
| на вынос; | изделий | принятия платежей; | материал, |
| взаимодействие с | разнообразного | правила торговли; | термоусадочную |
| потребителями | ассортимента; | виды оплаты по | обѐрточную |
| при отпуске | пользоваться | платежам; | плѐнку, полимерные |
| продукции с | контрольно- | виды и | пакеты, прозрачные |
| прилавка/раздачи | кассовыми машинами | характеристика | коробки- |
|  | при оформлении | контрольно-кассовых | контейнеры из |
|  | платежей; | машин; | пластика с |
|  | принимать оплату | виды и правила | крышками, |
|  | наличными деньгами; | осуществления | специальные |
|  | принимать и | кассовых | картонные коробки |
|  | оформлять; | операций; | и др.), |
|  | безналичные | правила и порядок | бумага |
|  | платежи; | расчета потребителей | пергаментная. |
|  | составлять отчет по | при оплате наличными | Сырье: |
|  | платежам; | деньгами, при | по рецептуре на |
|  | поддерживать | безналичной форме | мучные |
|  | визуальный контакт с | оплаты; | кондитерские |
|  | потребителем; | правила поведения, | изделия: |
|  | владеть | степень | мука пшеничная, |
|  | профессиональной | ответственности за | мука ржаная, |
|  | терминологией; | правильность | молоко, |
|  | консультировать | расчетов с | яйца, меланж или |
|  | потребителей, | потребителями; | яичный порошок, |
|  | оказывать им помощь | правила общения с | сахар, сахарная |
|  | в выборе мучных | потребителями; | пудра, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | кондитерских | базовый словарный | мед, |
|  | изделий; | запас на | масло сливочное, |
|  | разрешать проблемы | иностранном языке; | маргарин, |
|  | в рамках своей | техника общения, | масло |
|  | компетенции | ориентированная на | растительное, |
|  |  | потребителя | разрыхлители, |
|  |  |  | пряности и др. |

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально** |
|  |  |  | **технические** |
|  |  |  | **ресурсы** |
| подготовка | подбирать в | Ассортимент, | Отделение для |
| основных | соответствии с | характеристика, | хранения суточного |
| продуктов | технологическими | правила выбора | запаса сырья и |
| и | требованиями, | основных продуктов | подготовки к |
| дополнительных | оценка | и дополнительных | использованию |
| ингредиентов | качества и | ингредиентов с | Весоизмерительное |
|  | безопасности | учетом их | оборудование: |
|  | основных продуктов | сочетаемости, | весы настольные |
|  | и дополнительных | взаимозаменяемости; | электронные, |
|  | ингредиентов; | критерии оценки | весы напольные. |
|  | организовывать их | качества основных | Холодильное |
|  | хранение в процессе | продуктов и | оборудование: |
|  | приготовления | дополнительных | шкаф холодильный, |
|  | пирожных и тортов с | ингредиентов для | шкаф морозильный |
|  | соблюдением | пирожных и тортов | Оборудование для |
|  | требований по | разнообразного | упаковки, оценки |
|  | безопасности | ассортимента; | качества и |
|  | продукции, | виды, | безопасности |
|  | товарного | характеристика | пищевых |
|  | соседства; | региональных видов | продуктов: |
|  | выбирать, | сырья, продуктов; | овоскоп, |
|  | подготавливать | нормы | нитраттестер, |
|  | ароматические, | взаимозаменяемости | машина для |
|  | красящие вещества; | сырья и продуктов; | вакуумной |
|  | взвешивать, измерять |  | упаковки, |
|  | продукты, входящие |  | Вспомогательное |
|  | в |  | оборудование: |
|  | состав пирожных и |  | стеллаж |
|  | тортов в |  | стационарный, |
|  | соответствии |  | стеллаж |
|  | с рецептурой; |  | передвижной, |
|  | осуществлять |  | поддоны, |
|  | взаимозаменяемость |  | полки, |
|  | продуктов в |  | производственный |
|  | соответствии с |  | стол, |
|  | нормами закладки, |  | моечная ванна двух |
|  | особенностями |  | или |
|  | заказа; |  | четырехсекционная. |
|  | использовать |  | Инвентарь, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | региональные |  | инструменты, |
|  | продукты для |  | кухонная посуда: |
|  | приготовления |  | мерный инвентарь, |
|  | пирожных и тортов |  | функциональные |
|  |  |  | емкости из |
|  |  |  | нержавеющей |
|  |  |  | стали, |
|  |  |  | набор разделочных |
|  |  |  | досок (деревянных |
|  |  |  | или из пластика с |
|  |  |  | маркировкой «КЦ», |
|  |  |  | нож, |
|  |  |  | венчик, |
|  |  |  | сито, |
|  |  |  | совки для сыпучих |
|  |  |  | продуктов, |
|  |  |  | корзина для мусора |
| приготовление | выбирать, применять | методы | Отделение |
| мучных | комбинировать | приготовления | тестомесильное |
| кондитерских | различные способы | пирожных и тортов, | Весоизмерительное |
| изделий | приготовления | правила их выбора с | оборудование: |
| разнообразного | пирожных и тортов с | учетом типа | весы настольные |
| ассортимента | учетом типа питания: | питания; | электронные. |
|  | - подготавливать | виды, назначение и | Механическое |
|  | продукты; | правила безопасной | оборудование: |
|  | - готовить различные | эксплуатации | мукопросеиватель, |
|  | виды теста: пресное | оборудования, | тестомес, |
|  | сдобное, песочное, | инвентаря | взбивальная |
|  | бисквитное, пресное | инструментов; | машина или |
|  | слоеное, заварное, | ассортимент, | универсальный |
|  | воздушное, | рецептуры, | привод с |
|  | пряничное вручную и | требования к | взбивалкой, |
|  | с использованием | качеству, пирожных | миксер. |
|  | технологического | и тортов; | Вспомогательное |
|  | оборудования; | органолептические | оборудование: |
|  | - подготавливать | способы | стеллаж |
|  | начинки, кремы, | определения | полки, |
|  | отделочные | готовности | производственный |
|  | полуфабрикаты; | выпеченных и | стол, |
|  | - проводить | отделочных | табурет низкий для |
|  | формование рулетов | полуфабрикатов; | дежи (котлов). |
|  | из бисквитного | нормы, правила | Инвентарь, |
|  | полуфабриката; | взаимозаменяемости | инструменты, |
|  | - готовить, | продуктов; | кухонная посуда: |
|  | оформлять |  | дежи, |
|  | торты, пирожные с |  | кастрюли, |
|  | учетом требований к |  | функциональные |
|  | безопасности готовой |  | емкости из |
|  | продукции; |  | нержавеющей |
|  | выбирать , безопасно |  | стали, |
|  | использовать |  | венчик, |
|  | оборудование, |  | лопатка, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | производственный |  | сито, |
|  | инвентарь, посуду, |  | скребок |
|  | инструменты в |  | пластиковый, |
|  | соответствии со |  | скребок |
|  | способом |  | металлический. |
|  | приготовления |  | Отделение для |
|  |  |  | разделки теста |
|  |  |  | Весоизмерительное |
|  |  |  | оборудование: |
|  |  |  | весы настольные |
|  |  |  | электронные. |
|  |  |  | Холодильное |
|  |  |  | оборудование: |
|  |  |  | шкаф холодильный. |
|  |  |  | Механическое |
|  |  |  | оборудование: |
|  |  |  | тестораскаточная |
|  |  |  | машина, |
|  |  |  | тестозакаточная |
|  |  |  | машина, |
|  |  |  | тестоотсадочная |
|  |  |  | машина. |
|  |  |  | Вспомогательное |
|  |  |  | оборудование: |
|  |  |  | стеллаж |
|  |  |  | стационарный, |
|  |  |  | стеллаж |
|  |  |  | передвижной, |
|  |  |  | полки, |
|  |  |  | производственный |
|  |  |  | стол со |
|  |  |  | шкафчиками для |
|  |  |  | инструментов и |
|  |  |  | выдвижными |
|  |  |  | ларями для муки, |
|  |  |  | табурет низкий для |
|  |  |  | дежи (котлов). |
|  |  |  | Инвентарь, |
|  |  |  | инструменты, |
|  |  |  | кухонная посуда: |
|  |  |  | скалки деревянные, |
|  |  |  | скалки рифлѐные, |
|  |  |  | резцы (фигурные) |
|  |  |  | для теста и |
|  |  |  | марципана, |
|  |  |  | вырубки (выемки), |
|  |  |  | сито, |
|  |  |  | скребок |
|  |  |  | пластиковый, |
|  |  |  | скребок |
|  |  |  | металлический, |
|  |  |  | кондитерские |

листы, противни с

высокими бортами, кондитерские листы, круглые разъемные

формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,

трафареты для нанесения рисунка, нож, паллета (шпатели с

изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для

макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь

кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,

дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами.

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для

карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для

шоколадных фигур, набор молдов для

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | мастики, карамели, |
|  |  |  | шоколада, |
|  |  |  | табурет низкий для |
|  |  |  | дежи (котлов), |
|  |  |  | моечная ванна. |
|  |  |  | Инвентарь, |
|  |  |  | инструменты, |
|  |  |  | кухонная посуда: |
|  |  |  | кастрюли, |
|  |  |  | функциональные |
|  |  |  | емкости из |
|  |  |  | нержавеющей |
|  |  |  | стали, |
|  |  |  | мерные емкости, |
|  |  |  | термометр |
|  |  |  | инфракрасный, |
|  |  |  | венчик, |
|  |  |  | лопатка, |
|  |  |  | сито, |
|  |  |  | шенуа, |
|  |  |  | скребок |
|  |  |  | пластиковый, |
|  |  |  | скребок |
|  |  |  | металлический |
| Хранение, | Проверять качество | техника | Отделение для |
| отпуск, | пирожных и тортов | порционирования | упаковки готовых |
| упаковка на | перед отпуском, | (комплектования), | изделий и |
| вынос | упаковкой на вынос; | складирования для | экспедиция |
| мучных | порционировать | непродолжительного | Весоизмерительное |
| кондитерских | (комплектовать) с | хранения пирожных | оборудование: |
| изделий | учетом | и тортов | весы настольные |
| разнообразного | рационального | разнообразного | электронные, |
| ассортимента | использования | ассортимента; | весы напольные. |
|  | ресурсов, | виды, назначение | Холодильное |
|  | соблюдения | посуды для подачи, | оборудование: |
|  | требований | контейнеров для | шкаф холодильный, |
|  | по безопасности | отпуска на вынос | камера |
|  | готовой | пирожных и тортов | холодильная. |
|  | продукции; | разнообразного | Оборудование для |
|  | соблюдать выход при | ассортимента, в том | упаковки, оценки |
|  | порционировании; | числе региональных; | качества и |
|  | выдерживать условия | методы сервировки и | безопасности |
|  | хранения пирожных | подачи пирожных и | готовых изделий: |
|  | и | тортов | машина для |
|  | тортов с учетом | разнообразного | вакуумной |
|  | требований по | ассортимента; | упаковки, |
|  | безопасности готовой | требования к | упаковочные |
|  | продукции; | безопасности | машины. |
|  | выбирать | хранения готовых | Вспомогательное |
|  | контейнеры, | пирожных и тортов | оборудование: |
|  | эстетично | разнообразного | стеллаж |
|  | упаковывать на | ассортимента; | стационарный, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | вынос для | правила | стеллаж |
|  | транспортирования | маркирования | передвижной, |
|  | пирожных и тортов | упакованных | полки, |
|  |  | пирожных и тортов | производственный |
|  |  | разнообразного | стол. |
|  |  | ассортимента, | Инвентарь, |
|  |  | правила заполнения | инструменты, |
|  |  | этикеток | кухонная посуда: |
| ведение | рассчитывать | ассортимент и цены на | лотки, |
| расчетов с | стоимость, | пирожные и торты | контейнеры с |
| потребителями | вести учет | разнообразного | крышками, |
| при | реализованных | ассортимента на день | нож, |
| отпуске | пирожных и тортов | принятия платежей; | инструменты для |
| продукции | разнообразного | правила торговли; | упаковки, |
| на вынос; | ассортимента; | виды оплаты по | корзина для |
| взаимодействие с | пользоваться | платежам; | мусора. |
| потребителями | контрольно- | виды и | Расходные |
| при отпуске | кассовыми машинами | характеристика | материалы: |
| продукции с | при оформлении | контрольно-кассовых | упаковочные |
| прилавка/раздачи | платежей; | машин; | материалы |
|  | принимать оплату | виды и правила | (бумажные пакеты, |
|  | наличными деньгами; | осуществления | плѐночный |
|  | принимать и | кассовых | материал, |
|  | оформлять; | операций; | термоусадочную |
|  | безналичные | правила и порядок | обѐрточную |
|  | платежи; | расчета потребителей | плѐнку, |
|  | составлять отчет по | при оплате наличными | полимерные |
|  | платежам; | деньгами, при | пакеты, прозрачные |
|  | поддерживать | безналичной форме | коробки- контейнеры |
|  | визуальный контакт с | оплаты; | из |
|  | потребителем; | правила поведения, | пластика с |
|  | владеть | степень | крышками, |
|  | профессиональной | ответственности за | специальные |
|  | терминологией; | правильность расчетов | картонные коробки |
|  | консультировать | с | и др.), |
|  | потребителей, | потребителями; | бумага |
|  | оказывать им помощь | правила общения с | пергаментная. |
|  | в выборе пирожных и | потребителями; | Сырье: |
|  | тортов; | базовый словарный | по рецептуре на |
|  | разрешать проблемы | запас на | хлебобулочные |
|  | в рамках своей | иностранном языке; | изделия: |
|  | компетенции | техника общения, | мука пшеничная, |
|  |  | ориентированная на | мука ржаная, |
|  |  | потребителя | молоко, |
|  |  |  | дрожжи, |
|  |  |  | яйца, меланж или |
|  |  |  | яичный порошок, |
|  |  |  | сахар, сахарная |
|  |  |  | пудра, |
|  |  |  | масло сливочное, |
|  |  |  | маргарин, |
|  |  |  | масло растительное. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифр* | *Наименование* | Дискрипторы |  |  |
| *комп.* | *компетенций* | (показатели | Умения | Знания |
|  |  | сформированности) |  |  |
|  |  |  |  |  |
| *ОК 01* | Выбирать способы | Распознавание | Распознавать | Актуальный |
|  | решения задач | сложных проблемных | задачу и/или | профессиональный и |
|  | профессиональной | ситуаций в различных | проблему в | социальный контекст, в |
|  | деятельности, | контекстах. | профессиональн | котором приходится |
|  | применительно к | Проведение анализа | ом и/или | работать и жить; |
|  | различным контекстам. | сложных ситуаций | социальном | Основные источники |
|  |  | при решении задач | контексте; | информации и ресурсы |
|  |  | профессиональной | Анализировать | для решения задач и |
|  |  | деятельности | задачу и/или | проблем в |
|  |  | Определение этапов | проблему и | профессиональном |
|  |  | решения задачи. | выделять еѐ | и/или социальном |
|  |  | Определение | составные части; | контексте. |
|  |  | потребности в | Правильно | Алгоритмы |
|  |  | информации | выявлять и | выполнения работ в |
|  |  | Осуществление | эффективно | профессиональной и |
|  |  | эффективного поиска. | искать | смежных областях; |
|  |  | Выделение всех | информацию, | Методы работы в |
|  |  | возможных | необходимую | профессиональной и |
|  |  | источников нужных | для решения | смежных сферах. |
|  |  | ресурсов, в том числе | задачи и/или | Структура плана для |
|  |  | неочевидных. | проблемы; | решения задач |
|  |  | Разработка детального | Составить план | Порядок оценки |
|  |  | плана действий | действия, | результатов решения |
|  |  | Оценка рисков на | Определить | задач |
|  |  | каждом шагу | необходимые | профессиональной |
|  |  | Оценивает плюсы и | ресурсы; | деятельности |
|  |  | минусы полученного | Владеть |  |
|  |  | результата, своего | актуальными |  |
|  |  | плана и его | методами |  |
|  |  | реализации, | работы в |  |
|  |  | предлагает критерии | профессиональн |  |
|  |  | оценки и | ой и смежных |  |
|  |  | рекомендации по | сферах; |  |
|  |  | улучшению плана. | Реализовать |  |
|  |  |  | составленный |  |
|  |  |  | план; |  |
|  |  |  | Оценивать |  |
|  |  |  | результат и |  |
|  |  |  | последствия |  |
|  |  |  | своих действий |  |
|  |  |  | (самостоятельно |  |
|  |  |  | или с помощью |  |
|  |  |  | наставника). |  |
| *ОК 2* | Осуществлять поиск, | Планирование | Определять | Номенклатура |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | анализ и интерпретацию | информационногопои | | | | задачи поиска | информационных |
|  | информации, | ска | из | широкого | | информации | источников |
|  | необходимой для | набора |  | источников, | | Определять | применяемых в |
|  | выполнения задач | необходимого | | | для | необходимые | профессиональной |
|  | профессиональной | выполнения | | |  | источники | деятельности |
|  | деятельности. | профессиональных | | | | информации | Приемы |
|  |  | задач |  |  |  | Планировать | структурирования |
|  |  | Проведение | | | анализа | процесс поиска | информации |
|  |  | полученной | | |  | Структурироват | Формат оформления |
|  |  | информации, | | |  | ь получаемую | результатов поиска |
|  |  | выделяет | | в | ней | информацию | информации |
|  |  | главные аспекты. | | | | Выделять |  |
|  |  | Структурировать | | | | наиболее |  |
|  |  | отобранную | | |  | значимое в |  |
|  |  | информацию в | | |  | перечне |  |
|  |  | соответствии с | | |  | информации |  |
|  |  | параметрами поиска; | | | | Оценивать |  |
|  |  | Интерпретация | | | | практическую |  |
|  |  | полученной | | |  | значимость |  |
|  |  | информации | | | в | результатов |  |
|  |  | контексте | |  |  | поиска |  |
|  |  | профессиональной | | | | Оформлять |  |
|  |  | деятельности | | |  | результаты |  |
|  |  |  |  |  |  | поиска |  |
| *ОК 3* | Планировать и | Использование | | |  | Определять | Содержание |
|  | реализовывать | актуальной | | |  | актуальность | актуальной |
|  | собственное | нормативно-правовой | | | | нормативно- | нормативно-правовой |
|  | профессиональное и | документацию по | | | | правовой | документации |
|  | личностное развитие. | профессии | | |  | документации в | Современная научная и |
|  |  | (специальности) | | | | профессиональн | профессиональная |
|  |  | Применение | | |  | ой деятельности | терминология |
|  |  | современной | | |  | Выстраивать | Возможные траектории |
|  |  | научнойпрофессионал | | | | траектории | профессионального |
|  |  | ьной терминологии | | | | профессиональн | развития и |
|  |  | Определение | | |  | ого и | самообразования |
|  |  | траектории | | |  | личностного |  |
|  |  | профессионального | | | | развития |  |
|  |  | развития и | |  |  |  |  |
|  |  | самообразования | | | |  |  |
| *ОК 4* | Работать в коллективе и | Участие в деловом | | | | Организовывать | Психология коллектива |
|  | команде, эффективно | общении для | | |  | работу | Психология личности |
|  | взаимодействовать с | эффективного | | |  | коллектива и | Основы проектной |
|  | коллегами, | решения деловых | | | | команды | деятельности |
|  | руководством, | задач |  |  |  | Взаимодействов |  |
|  | клиентами. | Планирование | | |  | атьс коллегами, |  |
|  |  | профессиональной | | | | руководством, |  |
|  |  | деятельность | | |  | клиентами. |  |
| *ОК 5* | Осуществлять устную и | Грамотно устно и | | | | Излагать свои | Особенности |
|  | письменную | письменно излагать | | | | мысли на | социального и |
|  | коммуникацию на | свои мысли по | | |  | государственном | культурного контекста |
|  | государственном языке с | профессиональной | | | | языке | Правила оформления |
|  | учетом особенностей | тематике на | | |  | Оформлять | документов. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | социального и | государственном | | документы |  |  |  |  |  |  |
|  | культурного контекста. | языке |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Проявление |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | толерантность в | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | рабочем коллективе | |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК 6* | Проявлять гражданско- | Понимать значимость | | Описывать |  | Сущность гражданско- | | | |  |
|  | патриотическую | своей профессии | | значимость |  | патриотической | | |  |  |
|  | позицию, | (специальности) | | своей профессии | | позиции |  |  |  |  |
|  | демонстрировать | Демонстрация | | Презентовать |  | Общечеловеческие | | |  |  |
|  | осознанное поведение на | поведения на основе | | структуру |  | ценности |  |  |  |  |
|  | основе | общечеловеческих | | профессиональн | | Правила поведения в | | | |  |
|  | общечеловеческих | ценностей. |  | ой деятельности | | ходе выполнения | | |  |  |
|  | ценностей. |  |  | по профессии |  | профессиональной | | |  |  |
|  |  |  |  | (специальности) | | деятельности | |  |  |  |
| *ОК 7* | Содействовать | Соблюдение правил | | Соблюдать |  | Правила экологической | | | |  |
|  | сохранению | экологической | | нормы |  | безопасности при | | |  |  |
|  | окружающей среды, | безопасности при | | экологической | | ведении |  |  |  |  |
|  | ресурсосбережению, | ведении |  | безопасности |  | профессиональной | | |  |  |
|  | эффективно действовать | профессиональной | | Определять |  | деятельности | |  |  |  |
|  | в чрезвычайных | деятельности; | | направления |  | Основные ресурсы | | |  |  |
|  | ситуациях. | Обеспечивать | | ресурсосбереже | | задействованные в | | |  |  |
|  |  | ресурсосбережение на | | ния в рамках |  | профессиональной | | |  |  |
|  |  | рабочем месте | | профессиональн | | деятельности | |  |  |  |
|  |  |  |  | ой деятельности | | Пути обеспечения | | |  |  |
|  |  |  |  | по профессии |  | ресурсосбережения. | | | |  |
|  |  |  |  | (специальности) | |  |  |  |  |  |
| *ОК 8* | Использовать средства | Сохранение | и | Использовать |  | Роль |  | физической | |  |
|  | физической культуры | укрепление | здоровья | физкультурно- |  | культуры |  |  | в |  |
|  | для сохранения и | посредством |  | оздоровительную | | общекультурном, | | |  |  |
|  | укрепления здоровья в | использования | средств | деятельность | для | профессиональном | | | и |  |
|  | физической культуры | | укрепления |  | социальном | | развитии | |  |
|  | процессе |  |  |
|  | Поддержание | уровня | здоровья, |  | человека; |  |  |  |  |
|  | профессиональной |  |  |  |  |  |
|  | физическойподготовлен | | достижения |  | Основы здорового образа | | | |  |
|  | деятельности и |  |  |
|  | ности для | успешной | жизненных | и | жизни; |  |  |  |  |
|  | поддержание |  |  |  |  |
|  | реализации |  | профессиональны | | Условия |  |  |  |  |
|  | необходимого уровня |  |  |  |  |  |
|  | профессиональной | | х целей; |  | профессиональной | | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | физической | деятельности |  | Применять |  | деятельности | | и | зоны |  |
|  | подготовленности. |  |  | рациональные |  | риска | физического | | |  |
|  |  |  |  | приемы |  | здоровья | для | профессии | |  |
|  |  |  |  | двигательных |  | (специальности) | | |  |  |
|  |  |  |  | функций | в | Средства | профилактики | | |  |
|  |  |  |  | профессионально | | перенапряжения | | |  |  |
|  |  |  |  | й деятельности |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Пользоваться |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | средствами |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | профилактики |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | перенапряжения | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | характерными для | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | данной профессии | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | (специальности) | |  |  |  |  |  |
| *ОК 9* | Использовать | Применение средств | | Применять |  | Современные средства | | | |  |
|  | информационные | информатизации и | | средства |  | и устройства | |  |  |  |
|  | технологии в | информационных | | информационных | | информатизации | | |  |  |
|  | профессиональной | технологий для | | технологий для | | Порядок их применения | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | деятельности. | реализации | решения |  |  | и программное | | |  |  |
|  |  | профессиональной | профессиональны | | | обеспечение в | | |  |  |
|  |  | деятельности | х задач |  |  | профессиональной | | |  |  |
|  |  |  | Использовать | |  | деятельности | | |  |  |
|  |  |  | современное | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | программное | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | обеспечение | |  |  |  |  |  |  |
| *ОК 10* | Пользоваться | Применение в | Понимать | общий | | правила |  | построения | |  |
|  | профессиональной | профессиональной | смысл | четко | | простых | и | сложных | |  |
|  | документацией на | деятельности | произнесенных | |  | предложений | | на | |  |
|  | государственном и | инструкций на | высказываний | | на | профессиональные темы | | |  |  |
|  | известные | темы | | основные |  |  |  |  |
|  | иностранном языках. | государственном и |  |  |  |  |
|  | (профессиональн | | | общеупотребительные | | |  |  |
|  |  | иностранном языке. |  |  |
|  |  | ые и бытовые), | |  | глаголы | (бытовая | | и |  |
|  |  | Ведение общения на |  |  |
|  |  | понимать | тексты | | профессиональная | | |  |  |
|  |  | профессиональные |  |  |
|  |  | на | базовые | | лексика) |  |  |  |  |
|  |  | темы |  |  |  |  |
|  |  | профессиональны | | | лексический | | минимум, | |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | е темы |  |  | относящийся к описанию | | | |  |
|  |  |  | участвовать | | в | предметов, | | средств | и |  |
|  |  |  | диалогах |  | на | процессов | |  |  |  |
|  |  |  | знакомые общие и | | | профессиональной | | |  |  |
|  |  |  | профессиональны | | | деятельности | |  |  |  |
|  |  |  | е темы |  |  | особенности | |  |  |  |
|  |  |  | строить | простые | | произношения | | |  |  |
|  |  |  | высказывания | | о | правила | чтения текстов | | |  |
|  |  |  | себе и о своей | | | профессиональной | | |  |  |
|  |  |  | профессионально | | | направленности | | |  |  |
|  |  |  | й деятельности | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | кратко |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | обосновывать | | и |  |  |  |  |  |
|  |  |  | объяснить | свои | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | действия |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | (текущие |  | и |  |  |  |  |  |
|  |  |  | планируемые) | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | писать | простые | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | связные |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | сообщения | | на |  |  |  |  |  |
|  |  |  | знакомые | или | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | интересующие | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | профессиональны | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | е темы |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК 11* | ОК 11. Планировать | Определение | Выявлять | |  | Основы |  |  |  |  |
|  | предприниматель-скую | инвестиционную | достоинства и | |  | предпринимательской | | |  |  |
|  | деятельность в | привлекательность | недостатки | |  | деятельности | | |  |  |
|  | профессиональной | коммерческих идей в | коммерческой | |  | Основы финансовой | | |  |  |
|  | сфере. | рамках | идеи |  |  | грамотности | |  |  |  |
|  |  | профессиональной | Презентовать | |  | Правила разработки | | |  |  |
|  |  | деятельности | идеи открытия | |  | бизнес-планов | | |  |  |
|  |  | Составлять бизнес | собственного | |  | Порядок выстраивания | | | |  |
|  |  | план | дела в |  |  | презентации | |  |  |  |
|  |  | Презентовать бизнес- | профессиональн | | | Кредитные банковские | | | |  |
|  |  | идею | ой деятельности | | | продукты | |  |  |  |
|  |  | Определение | Оформлять | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | источников | бизнес-план | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | финансирования | Рассчитывать | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Применение | размеры выплат |  |  |
|  |  | грамотных кредитных | по процентным |  |  |
|  |  | продуктов для | ставкам |  |  |
|  |  | открытия дела | кредитования |  |  |
|  |  |  |  |  |