

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Код трудовой функции | Содержание учебных дисциплин, МДК | Учебная нагрузка обучающихся, час | | |
|---|--|--------------------------------|--|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | | | Максимальная | Самостоятельная учебная | Обязательная аудиторная |
| Профессиональный цикл Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Модуль 1.1. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. | A/01.3 A/02.3 | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: владеть трудовыми действиями Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера иметь практический опыт: Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, | 6 | - | 6 |

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Код трудовой функции | Содержание учебных дисциплин, МДК | Учебная нагрузка обучающихся, час | | |
|--------|---|----------------------|--|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | | | Максимальная | Самостоятельная учебная | Обязательная аудиторная |
| | | | <p>измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p> <p>знать: Нормативные правовые акты, регулирующие</p> | | | |

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Код трудовой функции | Содержание учебных дисциплин, МДК | Учебная нагрузка обучающихся, час | | |
|--------|---|--------------------------|---|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | | | Максимальная | Самостоятельная учебная | Обязательная аудиторная |
| | | | <p>деятельность организаций питания</p> <p>Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</p> <p>Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции</p> | | | |
| | Модуль 1.2. Изготовление теста, отделочных | В/01.4 В/02.4 | Трудовые действия: Разработка меню/ассортимента и | 6 | | 6 |

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Код трудовой функции | Содержание учебных дисциплин, МДК | Учебная нагрузка обучающихся, час | | |
|--------|---|----------------------|--|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | | | Максимальная | Самостоятельная учебная | Обязательная аудиторная |
| | полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | | <p>рецептов кондитерской и шоколадной продукции Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Необходимые умения: Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную</p> | | | |

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Код трудовой функции | Содержание учебных дисциплин, МДК | Учебная нагрузка обучающихся, час | | |
|--------|---|----------------------|---|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | | | Максимальная | Самостоятельная учебная | Обязательная аудиторная |
| | | | <p>продукцию Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции Составлять калькуляцию</p> | | | |

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Код трудовой функции | Содержание учебных дисциплин, МДК | Учебная нагрузка обучающихся, час | | |
|--------|---|----------------------|---|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | | | Максимальная | Самостоятельная учебная | Обязательная аудиторная |
| | | | <p>продукции кондитерского и шоколадного производства</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Необходимые знания:</p> <p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Организация питания, в том числе диетического</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и</p> | | | |

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Код трудовой функции | Содержание учебных дисциплин, МДК | Учебная нагрузка обучающихся, час | | |
|---------------------------|---|----------------------|--|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | | | Максимальная | Самостоятельная учебная | Обязательная аудиторная |
| | | | условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | | | |
| Учебная практика | | | | 36 | | 36 |
| Производственная практика | | | | 24 | | 24 |
| ИТОГО | | | ИТОГО | 72 | - | 72 |