

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Код трудовой функции	Содержание учебных дисциплин, МДК	Учебная нагрузка обучающихся, час		
				Максимальная	Самостоятельная учебная	Обязательная аудиторная
<b>Профессиональный цикл</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Модуль 1.1.</b> <b>Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.</b>	<b>A/01.3</b> <b>A/02.3</b>	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: <b>владеть трудовыми действиями</b> 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 <b>иметь практический опыт:</b> 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><b>знать:</b> 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>			
	<b>Модуль 1.2. Изготовление теста, отделочных</b>	<b>В/01.4 В/02.4</b>	<b>Трудовые действия:</b> Разработка меню/ассортимента и	6		<b>6</b>

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><b>Необходимые умения:</b>  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><b>Необходимые знания:</b></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
<b>ИТОГО</b>			<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>72</b>