

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
профессионального модуля

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.02.2018 г. № 67, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- Примерной основной образовательной программы по специальности, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация – разработчик:**

Профессиональное образовательное частное учреждение «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

**Разработчик:**

Буторина Е.Н. – преподаватель ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_ Т.П.Зуева

« 03 » 03 2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией сервисных дисциплин

ПРОТОКОЛ № 07

от « 20 » февраля 20 21г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / Н.А. Балдыкова /

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1. | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4  |
| 2. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                 | 6  |
| 3. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                     | 15 |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 19 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**1.1.1. Перечень общих компетенций:**

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>  |
|------------|--|
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| ОК 09      | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОК 10      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   |
| ОК 11      | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  |

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>  |
|------------|--|
| ВД 5       | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1.    | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                          |
| ПК 5.2     | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |
| ПК 5.3     | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм                       |
| ПК 5.4     | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                         |
| ПК 5.5     | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                   |
| ПК 5.6     | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей  |

**1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;<br>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;<br>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, |
|-------------------------|---|

|       |   |
|-------|---|
|       | <p>мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>   |
| уметь | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> |
| знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептов, составления заявок на продукты</p>  |

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

|  |                    |
|--|--------------------|
| Всего часов  | - 408 часов, в том |
| числе:   |                    |
| МДК.05..01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |                    |
| суммарный объем нагрузки   | - 36 часов;        |
| в том числе:   |                    |
| нагрузка во взаимодействии с преподавателем  | - 36 часов;        |
| самостоятельной работа обучающегося  | - 0 часа;          |
| МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента               |                    |
| суммарный объем нагрузки   | - 180 часов;       |
| в том числе:   |                    |
| нагрузка во взаимодействии с преподавателем  | - 178 часа;        |
| в том числе по МДК 05.01, 05.02 Комплексный дифференцированный зачет   | - 2 часа           |
| консультация   | - 2 часа           |
| самостоятельной работа обучающегося  | - 0 часа           |
| УП 05  | - 36 часов;        |
| ПП 05 Производственная практика (по профилю специальности)   | - 144 часа;        |



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций  | Наименования разделов профессионального модуля   | Суммарный объем нагрузки, час. | Объем профессионального модуля, академ. час.          |             |          |           |                  |                        |              |
|--|--|--------------------------------|---|-------------|----------|-----------|------------------|------------------------|--------------|
|  |  |                                | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |             |          |           |                  | Самостоятельная работа |              |
|  |  |                                | Обучение по МДК                                       |             |          | Практики  |                  |                        | Консультация |
|  |  |                                | Всего   | В том числе |          | Учебная   | Производственная |                        |              |
| Лабораторных и практических занятий  | Курсовых работ (проектов)  |                                |   |             |          |           |                  |                        |              |
| 1  | 2  | 3                              | 4   | 5           | 6        | 7         | 8                |                        |              |
| ПК 5.1.<br>ПК 5.2.<br>ПК 5.3.<br>ПК 5.4.<br>ПК 5.5.<br><br>ОК 01-07; ОК 09-11            | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 36                             | 36  | 18          | -        | 4         | 36               |                        |              |
| ПК 5.1.<br>ПК 5.2.<br>ПК 5.3.<br>ПК 5.4.<br>ПК 5.5.<br>ПК 5.6.<br><br>ОК 01-07; ОК 09-11 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента<br>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий   | 180                            | 178   | 120         |          | 32        | 108              | 2                      |              |
| ПК 5.1 – 5-5;<br>ОК 01-07; ОК 09-11  | Учебная практика   | 36                             |   |             |          | 36        | -                |                        | -            |
| ПК 5.1 – 5.6;<br>ОК 01-07; ОК 09-11  | Производственная практика (по профилю специальности)   | 144                            |   |             |          |           | 144              |                        | -            |
| Экзамен по модулю  |  | 12                             | -   | -           | -        | -         | -                |                        | -            |
| <b>Всего:</b>  |  | <b>408</b>                     | <b>214</b>  | <b>120</b>  | <b>-</b> | <b>36</b> | <b>144</b>       | <b>2</b>               | <b>-</b>     |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)                       | Объем часов   |   |
|---|---|---|---|
| 1   | 2   | 3   |   |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   |   | 36  |   |
| МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |   | 36  |   |
| Тема 1.1.<br>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления                               | <b>Содержание учебного материала</b>  | 12  |   |
|   |   | 6   |   |
|   | 1   | Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства | 2 |
|   | 2   | Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий   | 2 |
|   | 3   | Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования                | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |   | 6 |
|   | 1   | Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа  | 2 |
| 2   | Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. | 2   |   |
| 3   | Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления   | 2   |   |
| Тема 1.2.<br>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4   |   |
|   |   | 2   |   |
|   | 1.  | Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь   | 2 |



|   |                                      |  |           |
|---|--------------------------------------|--|-----------|
| хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |                                      | кондитера. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   |           |
|   | <b>Практические занятия</b>          |  | <b>2</b>  |
|   | 4                                    | Выполнение технологических операций  | 2         |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>6</b>  |
|   |                                      | <b>4</b>   | <b>4</b>  |
|   | 1.                                   | Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.  |           |
|   | 2.                                   | Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий   |           |
|   | <b>Практические занятия</b>          |  | <b>2</b>  |
|   | 5.                                   | Организация рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды   |           |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе   |                                      |  | <b>14</b> |
|   | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>6</b>  |
|   | 1                                    | Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.   | 2         |
|   | 2                                    | Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | 2         |
|   | 3                                    | Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования  | 2         |
|   | <b>Практические занятия</b>          |  | <b>8</b>  |
|   | 6                                    | Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья   | 2         |
|   | 7                                    | Подготовка кондитерского сырья и продуктов к использованию   | 2         |
|   | 8                                    | Эксплуатация приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.  | 2         |
|   | 9                                    | Сочетаемость, рациональное использование основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.  | 2         |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b>   |                                      |  | <b>4</b>  |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных                     |                                      |  |           |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p>ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ol>   |  |  |   |
| <p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b><br/><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> </ol> |  | <b>36</b>  |   |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>  |  | <b>180</b>   |   |
| <b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>   |  | <b>178</b>   |   |
| <p><b>Тема 2.1.</b><br/>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>   | <b>Содержание учебного материала</b>   |  |   |
|   |  | <b>46</b>  |   |
|   |  | <b>10</b>  |   |
|   | 1  | Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |
|   | 2  | Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | 2 |
| 3   | Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2  |   |
| 4   | Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу»), йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение.   | 2  |   |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | Требования к качеству, условия и сроки хранения   |   |   |
| 5   | Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2   |   |
| <b>Практические занятия</b>   |   | <b>8</b>  |   |
| 1   | Разработка ассортимента отделочных полуфабрикатов   | 2   |   |
| 2   | Адаптация рецептов на отделочные полуфабрикаты с учетом новых направлений приготовления   | 2   |   |
| 3   | Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов  | 2   |   |
| 4   | Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика   | 2   |   |
| <b>Лабораторные занятия</b>   |   | <b>28</b>   |   |
| 1.  | Приготовление сиропов.  | 2   |   |
| 2   | Приготовление помады: основная, сахарная, молочная, шоколадная.   | 2   |   |
| 3   | Приготовление желе.   | 2   |   |
| 4   | Приготовление глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).  | 2   |   |
| 5   | Темперирование шоколада   | 2   |   |
| 6   | Приготовление глазурей различных видов  | 2   |   |
| 7   | Приготовление сливочных кремов.   | 2   |   |
| 8   | Приготовление белковых, заварных кремов.  | 2   |   |
| 9   | Приготовление кремов из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок).  | 2   |   |
| 10  | Приготовление комбинированные комбинированных кремов («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).  | 2   |   |
| 11  | Приготовление мастики (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | 2   |   |
| 12  | Приготовление марципана (сырцовый, заварной).   | 2   |   |
| 13  | Приготовление посыпки, крошки.  | 2   |   |
| 14  | Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения  | 2   |   |
| <b>Тема 2.2.</b>  |   | <b>48</b>   |   |
| Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>18</b>   |   |
|   | 1   | Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.   | 2 |
|   | 2   | Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.                              | 2 |
|   | 3   | Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения   |   |
|   | 4   | Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.   | 2 |
|   | 5   | Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий.   |   |
|   | 6   | Технология приготовления праздничного хлеба. Способы формования изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности праздничного хлеба. | 2 |
|   | 7   | Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.   | 2 |

|  |                                      |  |           |
|--|--------------------------------------|--|-----------|
|  | 8                                    | Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  | 2         |
|  | 9                                    | Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию  | 2         |
|  | <b>Практические занятия</b>          |  | <b>8</b>  |
|  | 5                                    | Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  | 2         |
|  | 6                                    | Разработка и адаптация рецептов на хлебобулочные изделия в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | 2         |
|  | 7                                    | Разработка и адаптация рецептов праздничного хлеба в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | 2         |
|  | 8                                    | Органолептическая оценка определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  | 2         |
|  | <b>Лабораторные занятия</b>          |  | <b>22</b> |
|  | 15                                   | Приготовление дрожжевого теста сдобного на опаре.  | 2         |
|  | 16                                   | Приготовление различных видов теста на дрожжах и закваске.   | 2         |
|  | 17                                   | Приготовление пресного теста для отделки   | 2         |
|  | 18                                   | Приготовление слоеного бездрожжевого теста   | 2         |
|  | 19                                   | Приготовление слоеного дрожжевого теста  | 2         |
|  | 20                                   | Приготовление хлебобулочных изделий.   | 2         |
|  | 21                                   | Оформление сдобных хлебобулочных изделий.  | 2         |
|  | 22                                   | Приготовление праздничного хлеба.  | 2         |
|  | 23                                   | Оформление праздничного хлеба  | 2         |
|  | 24                                   | Приготовление сдобных хлебобулочных изделий региональных, авторских, брендовых   | 2         |
|  | 25                                   | Приготовление праздничного хлеба региональных, авторских, брендовых  | 2         |
|  |                                      |  | <b>42</b> |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>16</b> |
|  | 1                                    | Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства.  | 2         |
|  | 2                                    | Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста  | 2         |
|  | 3                                    | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга» и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. | 2         |
|  | 4                                    | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.  | 2         |
|  | 5                                    | Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.   | 2         |
|  | 6                                    | Органолептические способы определения степени готовности.  |           |
|  | 7                                    | Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения   | 2         |

|  |                                      |  |           |
|--|--------------------------------------|--|-----------|
|  | 8                                    | Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.  | 2         |
|  | <b>Практические занятия</b>          |  | <b>8</b>  |
|  | 9                                    | Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий.   |           |
|  | 10                                   | Выбор и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста   | 2         |
|  | 11                                   | Разработка и адаптация рецептур сложных мучных кондитерских изделий.   | 2         |
|  | 12                                   | Техника и варианты оформления. Оценка качества.  | 2         |
|  | <b>Лабораторные занятия</b>          |  | <b>18</b> |
|  | 26                                   | Приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.  | 2         |
|  | 27                                   | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов :«Бризе». Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.  | 2         |
|  | 28                                   | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Бретон» для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.                       | 2         |
|  | 29                                   | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов:тюлипного для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.                       | 2         |
|  | 30                                   | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов бисквита«Джоконда» для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.              | 2         |
|  | 31                                   | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: бисквита шоколадно-миндального для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. | 2         |
|  | 32                                   | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Меренга» для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.                      | 2         |
|  | 33                                   | Приготовление сложных мучных кондитерских изделий. региональных, авторских, брендовых  | 2         |
|  | 34                                   | Оформление сложных мучных кондитерских изделий. региональных, авторских, брендовых   | 2         |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента |                                      |  | <b>40</b> |
|  | <b>Содержание учебного материала</b> |  | <b>12</b> |
|  | 1                                    | Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.                          | 2         |
|  | 2                                    | Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста   | 2         |
|  | 3                                    | Органолептические способы определения степени готовности.  | 2         |
|  | 4                                    | Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (пифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.                | 2         |
|  | 5                                    | Оценка качества. Условия и сроки хранения  | 2         |
|  | 6                                    | Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию  | 2         |
|  | <b>Практические занятия</b>          |  | <b>16</b> |
|  | 13                                   | Разработка ассортимента пирожных сложного ассортимента.  | 2         |
|  | 14                                   | Разработка и адаптация рецептур пирожных сложного ассортимента   | 2         |
|  | 15                                   | Разработка ассортимента тортов сложного ассортимента.  | 2         |
|  | 16                                   | Разработка и адаптация рецептур тортов сложного ассортимента   | 2         |

|  |                             |  |           |
|--|-----------------------------|--|-----------|
|  | 17                          | Разработка ассортимента пирожных фирменных, авторских, региональных.       | 2         |
|  | 18                          | Разработка и адаптация рецептур пирожных фирменных, авторских, брендовых   | 2         |
|  | 19                          | Разработка ассортимента тортов фирменных, авторских, региональных.         | 2         |
|  | 20                          | Разработка и адаптация рецептур тортов фирменных, авторских, региональных. | 2         |
|  | <b>Лабораторные занятия</b> |  | <b>12</b> |
|  | 35                          | <b>Приготовление пирожных сложного ассортимента</b>                        | 2         |
|  | 36                          | <b>Оформление пирожных сложного приготовления</b>                          | 2         |
|  | 37                          | <b>Подача, оценка качества и безопасности</b>                              | 2         |
|  | 38                          | <b>Приготовление тортов сложного ассортимента</b>                          | 2         |
|  | 39                          | <b>Оформление тортов сложного приготовления</b>                            | 2         |
|  | 40                          | Подача, оценка качества и безопасности                                     | 2         |
| <b>Комплексный дифференцированный зачет по МДК 05.01, 05.02</b>  |                             |  | <b>2</b>  |
| <b>Консультация</b>  |                             |  | <b>2</b>  |
| <b>Учебная практика по ПМ.05</b>   |                             |  | <b>32</b> |
| <b>Виды работ:</b>   |                             |  |           |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>2. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>4. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>5. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>6. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>10. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>13. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>14. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol> |                             |  |           |

|   |            |
|---|------------|
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>2. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>3. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ol> | <b>108</b> |
| <p><b>Экзамен по модулю</b></p>   | <b>12</b>  |
| <p><b>Всего</b></p>   | <b>408</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,**

**Лаборатория:**

«Учебный кондитерский цех»

оснащенный оборудованием:

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Мультимедийный проектор (переносной)

Ноутбук (переносной)

Учебные фильмы

Экран переносной

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Весы настольные электронные

Жарочный шкаф

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Плита электрическая с жарочным шкафом

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж



Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Правовые источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

#### **Основные источники**

1. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник/Е.В.Новикова. – М.:Кронус,2021.-584 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания/ Авт.- сост.: А.И. Здобнов, М.И.Пересичный. – М.: Лада: АЙРИС – пресс; Киев: Арий, 2021. – 688 с.: ил.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум/ И.Ю.Бурчакова. – М.:Академия, 20169.-240 с. (Профессиональное образование)

#### **Дополнительные источники**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL : <https://urait.ru/bcode/452975>
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/456684>
3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — URL : <https://urait.ru/bcode/452996>.

#### **Интернет ресурсы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

### 3.2.2 Общие требования к организации образовательного процесса

В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (моделирование производственных ситуаций, ролевые игры, разбор конкретной ситуации).

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практика (по профилю специальности). Учебная и производственная практика предусматривается по окончании изучения профессионального модуля. Цели, задачи, программы практики определяются образовательным учреждением.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится по результатам выполненных заданий.

Освоение профессионального модуля ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских сложного ассортимента», производится после изучения соответствующих разделов учебных дисциплин «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организации питания».

В ходе освоения программы модуля обучающиеся обеспечиваются необходимой учебно-методической документацией для междисциплинарных курсов, самостоятельной работы, практики, доступом к необходимым базам данных и библиотечным фондам, к сети Интернет.

Задания на практических занятиях и лабораторных занятиях выполняются в учебной кухне ресторана.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена по модулю после окончания изучения профессионального модуля.

Итоговая аттестация предполагает обязательное наличие положительной аттестации по междисциплинарным курсам: МДК 05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления», МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» и комплексного дифференцированного зачёта по учебной и производственной (по профилю специальности) практике.

Обучающийся имеет право на перезачет профессионального модуля, если он был освоен им в процессе предшествующего обучения (в т.ч. в других образовательных учреждениях).

Освоение модуля является обязательным условием допуска обучающегося к государственной итоговой аттестации.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

- наличие высшего образования экономической направленности – соответствующего профилю преподаваемых междисциплинарных курсов и профессиональных модулей;
- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### 3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|---|---|---|
| <p><b>ПК 5.1.</b><br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>   | <p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете по МДК;<br/>- выполнения заданий;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p><b>ПК 5.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> | <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul>   | <p><b>Итоговая аттестация</b><br/>Экзамен по модулю</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> |  |
|--|--|--|

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>   |  |
| <p><b>ПК 5.6.</b><br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> </li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p>Текущий контроль на практических занятиях в форме:<br/>выполнения практико-ориентированных заданий; контрольных работ по темам МДК.<br/>Комплексный дифференцированный зачет по МДК 05.01, МДК 05.02.</p> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения</p>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul>   | <p>Защита учебной и производственной практик в форме комплексного дифференцированного</p>  |

|   |  |                               |
|---|--|-------------------------------|
| задач профессиональной деятельности   | – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;  | зачета.<br>Экзамен по модулю. |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии  |                               |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами   | – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>– оптимальность планирования профессиональной деятельности   |                               |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста   | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>– толерантность поведения в рабочем коллективе  |                               |
| <b>ОК. 06</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | – умение проявлять гражданско-патриотическую позицию<br>– осознанно проявлять традиционные общечеловеческие ценности<br>– уметь проявлять стандартные антикоррупционные действия   |                               |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте   |                               |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности   |                               |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном   | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); |                               |

|  |   |  |
|--|---|--|
| языках   | – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы   |  |
| <b>ОК 11.</b><br>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | – адекватность применения знаний по финансовой грамотности,<br>– умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |  |



