


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

Утверждаю

Заместитель директора по  
учебной работе

 И.В. Бондаренко

20 мая 2024 г.

## 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**

**для специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

ООО «СЧАСТЛИВОЕ ДЕТСТВО»

400082, г Волгоград

ул.50 лет октября, д.15 А.

ШЕФ-ПОВАР

 Р.А.Чернов

2024 г.

2024

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупнённая группа 43.00.00 Сервис и туризм (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации дисциплины обязательной (вариативной) части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

Рецензент: Шеф-повар ООО «СЧАСТЛИВОЕ ДЕТСТВО» Р.А. Чернов

Составитель: Кравец С.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ВИТ

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания  
и естественнонаучных дисциплин

Протокол № 9 от «6» мая 2024 г.


Председатель предметной (цикловой) комиссии общественного питания и  
естественнонаучных дисциплин

  
С.А. Кравец 06.05.2024

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от «7» мая 2024 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

  
И.Ю. Шурьгина 08.05.2024

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

## 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 студент должен освоить основные виды организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Развить соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК 8	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 9	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

##### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД5	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 обслуживания.
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 рецептур 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:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</li> </ul>

	<p>инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- 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;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- 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;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</li> </ul>

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

Всего часов: 444 часа,

из них на освоение МДК 05.01 **84** часа,

из них на освоение МДК 05.02 **168** часов,

в том числе самостоятельная работа МДК 05.01 – 2 часа,

самостоятельная работа МДК 05.02 – 2 часа,

консультации МДК 05.01 – 4 часа,

консультации МДК 05.02 – 6 часов,

лекции МДК 05.01 – 34, практические работы – 42 часа;

лекции МДК 05.02 – 68, практические работы – 86 часов;

практики, в том числе учебная 72 часа, производственная 108 часов.

Промежуточная аттестация – экзамен.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура 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

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.										
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6	<b>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>84</b>				42		<b>72</b>	<b>108</b>	4	<b>2</b>	
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6	<b>МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>168</b>				<b>86</b>				6	<b>2</b>	
	<b>УП ПМ 05</b>	72										
	<b>ПП ПМ 05</b>	108										
	Промежуточная аттестация	<b>8</b>										
	<b>Экзамен по ПМ</b>											
	<b>Всего:</b>	<b>444</b>		<b>422</b>		<b>128</b>		<b>72</b>	<b>108</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	

**2.2. Тематический план и содержание 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**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды компетенций, формированию
1	2	3	4
<b>МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>84</b>	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	2. Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	2	
	3. Механическое оборудование для первичной обработки продуктов. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила безопасного использования механического оборудования		
	4. 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		
	5. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		
	6. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Правила оформления заявок на склад.		
	7. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
	8. 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.		



	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие №1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
<b>Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Санитарногигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	
	2. Организация рабочих мест в пекарском и кондитерском цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий	2	
	3. Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, 2 13 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>16</b>	
	Практическое занятие №4 Расчет количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие №5 Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие №6 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	2	
	Практическое занятие №7 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	2	

	Практическое занятие №8 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	2	
	Практическое занятие №9 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	2	
	Практическое занятие №10 Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие №11 Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве мучных кондитерских изделий	2	
<b>Раздел 3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
<b>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2	
	2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие №12 Организация рабочего места кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 13 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
	Практическое занятие № 14 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
<b>Раздел 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
<b>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b>	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления	2	
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
	3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	

	4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 15 Разработка ассортимента и нормативно – технологической документации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	2	
	Практическое занятие № 16 Расчет рабочих рецептур мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 17 Расчет массовой доли сахара и жира в сдобных булочных, мучных кулинарных и кондитерских изделиях	2	
<b>Раздел 5 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении и приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	2	
	2. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие № 18 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	2	
	Практическое занятие № 19 Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря.	2	
	Практическое занятие № 20 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья, возникающих в процессе приготовления и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 21 Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела</b>		<b>2</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			

2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>8</b>	
<b>МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>168</b>	
<b>Раздел 6.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
	1. Отделочные полуфабрикаты используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	
	2. Классификация, ассортимент, виды отделочных п/ф. Правила выбора отделочных п/ф при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Основные характеристики отделочных п/ф при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	3. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов. Ассортимент и назначение различных видов отделочных п/ф (сиропы, помада, желе, глазури, мастика, карамель, шоколад и т.д.)	2	
	4. Адаптация рецептур отделочных п/ф при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 1 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие № 2 Расчет количества муки на замес порции теста	2	
<b>Раздел 7.</b> Приготовление начинок и фаршей для приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	2	

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2. Виды фаршей и начинок, их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления начинок и фаршей для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	4. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.	2	
	5. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	6. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 3 Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления начинок и фаршей для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 4 Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, видов и форм обслуживания.	2	
Практическое занятие № 5 Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве мучных кондитерских изделий	2		
<b>Раздел 8</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
<b>Технология приготовления помады, карамели, желе, глазури, мастики.</b>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность помады, карамели, желе, глазури, мастики.	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении помады, карамели, желе, глазури, мастики.	2	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления помады, карамели, желе, глазури, мастики (темперирование, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение).	2	
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления помады, карамели, желе, глазури, мастики (темперирование, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	5. Правила оформления и отпуска помады, карамели, желе, глазури, мастики: творческое оформление и эстетичная подача.	2	

	6. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>12</b>	
	Практическое занятие № 6 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие № 7 Приготовление сахарных полуфабрикатов. Технология приготовления помады периодическим способом. Виды и причины брака украшений из помады, инвертного сиропа и глазури. Украшения кондитерских изделий из шоколадной посыпки, сахарных мастик и марципана.	2	
	Практическое занятие № 8 Приготовление помады. Использование при изготовлении кондитерских изделий. Требования к качеству.	2	
	Практическое занятие № 9 Приготовление простых и сложных отделочных полуфабрикатов из различных видов сырья для оформления мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 10 Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	2	
	Практическое занятие № 11 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	2	
<b>Раздел 8. Процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>28</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
	1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста: замешивание теста из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба.	2	
	2. Особенности приготовления, требования к качеству праздничного хлеба сложного ассортимента. слоеного дрожжевого теста. Требования к качеству хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	2	
	3. Технологический процесс приготовления сдобного дрожжевого теста: замешивание на опаре сдобного дрожжевого теста для хлебобулочных изделий с наполнителями и без.	2	
	4. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста: прослаивание дрожжевого теста сливочным маслом. Ассортимент, формовка, расстойка, отделка и выпечка (температурный режим и влажность) сформованных сдобных хлебобулочных изделий.	2	
	5. Правила подачи, температура подачи хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	2	
	6. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка хлеба и хлебобулочных изделий сложного	2	

	ассортимента для отпуска на вынос.		
	7. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>14</b>	
	Практическое занятие № 12 Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий сложного и разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 13. Разработка, адаптация рецептур авторских, брендовых, региональных хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Практическое занятие № 14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 16 Приготовление пресного сдобного и вафельного теста и изделий из него	2	
	Практическое занятие № 17 Приготовление сдобного и вафельного теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Способы формования изделий из сдобного и вафельного теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий из сдобного и вафельного теста.	2	
	Практическое занятие № 18 Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов.	2	
<b>Раздел 9. Процесс приготовления изделий сложного ассортимента из песочного теста и изделий из него</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
	1. Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости при приготовлении песочного теста и изделий из него (Сабле, Сюкре, Бризе)	2	
	2. Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.	2	
	3. Способы формования изделий из песочного теста и изделий из него, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий из песочного теста и изделий из него.	2	
	4. Правила подачи, температура подачи изделий из песочного теста и изделий из него. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному	2	

	хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 19 Разработка, адаптация изделий сложного ассортимента из сдобного пресного и песочного теста и изделий из него	2	
	Практическое занятие № 20 Разработка, адаптация рецептов авторских, брендовых, региональных холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	
<b>Раздел 10. Процесс приготовления изделий сложного ассортимента из бисквитного теста и изделий из него</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
	1. Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости при приготовлении бисквитного теста и изделий из него (Женуаз, Джаконда, Пан де жен, Дакуаз)	2	
	2. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.	2	
	3. Способы формования изделий из бисквитного теста и изделий из него, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий из бисквитного теста и изделий из него.	2	
	4. Правила подачи, температура подачи изделий из бисквитного теста и изделий из него. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	
	5. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 21 Организация приготовления бисквита, приготовленного холодным способом (буше)	2	
	Практическое занятие № 22 Разработка, адаптация рецептов изделий сложного ассортимента из бисквитного теста. Характеристика и особенности приготовления современных сложных изделий. Изучение сущности их оформления и подачи.	2	
	Практическое занятие № 23 Составление технологической карты и технико-технологической карты (Расчет пищевой и энергетической ценности) изделий сложного ассортимента из бисквитного теста	2	
<b>Раздел 11 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
	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. Органолептические способы определения степени готовности.	2	



	3. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления	2	
	4. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие № 24 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Практическое занятие № 25 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Практическое занятие № 26 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Практическое занятие № 27 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
<b>Раздел 12</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>38</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
<b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.	2	
	2. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>32</b>	
	Практическое занятие № 28 Разработка, адаптация рецептов изделий сложного ассортимента: хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Практическое занятие № 29 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Практическое занятие № 30 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Практическое занятие № 31 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Практическое занятие № 32 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных	2	

изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		
Практическое занятие № 33 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
Практическое занятие № 34 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
Практическое занятие № 35 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
Практическое занятие № 36 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
Практическое занятие № 37 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
Практическое занятие № 38 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
Практическое занятие № 39 Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
Практическое занятие № 40 Расчет расхода сырья для приготовления праздничных тортов (корпоративных). Составление ТК, ТТК. Составление технологических схем.	2	
Практическое занятие № 41 Расчет расхода сырья для приготовления праздничных тортов (детских). Составление ТК, ТТК. Составление технологических схем.	2	
Практическое занятие № 42 Расчет расхода сырья для приготовления праздничных тортов (свадебных). Составление ТК, ТТК. Составление технологических схем.	2	
Практическое занятие № 43 Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела</b>	<b>2</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	2	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
<b>Консультации</b>	<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен по модулю)</b>	<b>8</b>	
<b>Учебная практика ПМ.05.01</b>	<b>72</b>	
<b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных,		ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6

мучных кондитерских изделий.

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

6. 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.

7. 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.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

16. 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).

17. 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.

18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,

стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
<b>Производственная практика ПМ.05.01</b>	<b>108</b>	
<p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. 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.).</p> <p>9. 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</p>		ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6
<b>консультации</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>444</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**Реализация 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**

*Оборудование учебного кабинета:*

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска для мела;
- флип-чарт,
- информационный стенд с демонстрационной системой;
- методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов;
- нормативные и правовые документы.

*Технические средства обучения:*

- интерактивный комплекс

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики:

- технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.д.;
- дидактический материал;
- учебно-методический материал.

*Перечень кабинетов:* кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

*Лаборатория:* Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь»).

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные издания:**

1. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с. [текст непосредственный]

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с. [текст непосредственный]

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. [текст непосредственный]

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. [текст непосредственный]

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с. [текст непосредственный]

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1 Кустова, И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1239-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106838> (дата обращения: 24.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

2 Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723> (дата обращения: 24.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

3 Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84882> (дата обращения: 24.11.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### 4. 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> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>-подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>-обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>-размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор - технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>подготовка рабочих мест;</li> <li>- соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</li> <li>- выявление дефектов и</li> </ul>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>



	<p>определение способов их устранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие потерь действующим на предприятии нормам;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</li> <li>-обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</li> <li>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>- презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>-соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации</li> </ul>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального</p>

	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовка рабочих мест;</li> <li>-выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</li> <li>-выявление дефектов и определение способов их устранения;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;</li> <li>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>- обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>- демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении,</li> </ul>	<p>мастерства (при участии)</p>
--	--	---------------------------------

	<p>творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>-выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и формобслуживания</p>	
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>- соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</p> <p>- соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>- выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>- соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</li> <li>- обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>- демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.5.</b> 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>-приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</li> <li>- выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к</li> </ul>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</li><li>- выявление дефектов и определение способов их устранения;</li><li>- соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;</li><li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li><li>- выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li><li>- демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</li><li>- соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li><li>- выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</li></ul>	
--	---	--

<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов</p> <p>к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	---	---

	<p>кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения,</p> <p>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	<p>Экзамен</p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</p>	



подготовленности.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	