

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по  
учебной работе

 И.В. Бондаренко  
14 мая 2025 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»

400005 г. Волгоград,

ул. 13-й Гвардейской, 13А, офис 6

Генеральный директор:

 Р.А. Чернов  
2025 г.



Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа предназначена для преподавания профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум»

Разработчик:

Кравец С.А., мастер п/о ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА предметной (цикловой) комиссией химических технологий, общественного питания и естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии химических технологий, общественного питания и естественнонаучных дисциплин

\_\_\_\_\_ Л.Г.Пятова

подпись

\_\_\_\_\_ дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2025 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

\_\_\_\_\_ Е.В.Струк

подпись дата

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Закладка не определена.

1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля</b>	<b>11</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	11
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	12
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	13
<b>3. Условия реализации профессионального модуля</b>	<b>17</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	17
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	17
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</b>	<b>18</b>

## 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 место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Поварское и кондитерское дело».

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации	-

	<p>значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p>	
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические особенности личности</p> <p>правила оформления документов</p>	-
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	-
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-

	или интересующие профессиональные темы		
ПК 5.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>

	<p>инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 5.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>	<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>	<p>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное</p>		
---	--	--

	<p>использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>		
ПК 5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и

<p>реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные</p>	<p>изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	<p>праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>
---	---	--

<p>материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и</p>		
--	--	--

<p>         праздничного хлеба;          доводить тесто до определенной консистенции;          определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;          владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;          соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;          осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;          выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;          проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;          порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;       </p>		
---	--	--

	<p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>		
ПК 5.4	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых</p>	<p>сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания</p>	
--	--	--

<p>отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки</p>		
--	--	--

<p>готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость</p>		
---	--	--

	<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		
ПК 5.5.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуски с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуски на вынос мучных</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов</p>	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	
--	---	--

<p>         промышленного производства;          соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;       </p>		
--	--	--

	<p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		
ПК 5.6.	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию)</p>	<p>традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правиларасчетасебестоимости</p>	<p>ведения расчетов, оформления результатов проработки</p>
---	--	--

руководству; проводить мастер-класс для представления		
---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	<b>252</b>	146
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	<b>180</b>	<b>180</b>
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 в форме экзамена</i> <i>УП 02.01 в форме дифференцированного зачёта</i> <i>ПП 02.01 в форме зачёта</i> <i>ПМ 02.ЭК в форме экзамена</i>	12	-
		-
		-
		-
Всего	<b>444</b>	<b>444</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ОК 01, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8</b>	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>40</b>	<b>22</b>	<b>62</b>	62			<b>36</b>	<b>108</b>
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>98</b>	<b>52</b>	<b>138</b>	134		<b>4</b>		
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>444</b>	<b>240</b>			<b>196</b>		<b>6</b>	<b>36</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,
-----------------------------	--	---------------	-------------------

			<b>формированию</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<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 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	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 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	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>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</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 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	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>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	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	2	

	документация кондитера, порядок ее оформления		
	<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 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	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 рецептов 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 хлебобулочных,	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	2. Виды фаршей и начинок, их характеристика и использование. Правила выбора,	2	

мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.		
	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 № 3Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления начинок и фаршей для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 4Адаптация 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 № 5Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве мучных кондитерских изделий	2	
<b>Раздел 8 Технология приготовления помады, карамели, желе, глазури, мастики.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 5.1 - 5.6 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	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 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	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 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	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 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	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 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
	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 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
<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 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
<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 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17

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 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
<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 спроектором 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 различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>-подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного 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 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 различного ассортимента;</p> <p>-оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>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>

	<p>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>-соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	
--	---	--

	<p>в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>-соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>-выявление дефектов и определение способов устранения;</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» соответствии с требованиями, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>-соответствие потерь действующим на предприятии нормам;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>-обеспечение посуды для приготовления хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>-презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных</p>	<p>-приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>	<p>экзамен, экспертно наблюдение выполнения лабораторных работ,</p>

<p>изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 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, реализации и хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>-подготовка рабочих мест;</p> <p>-выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>-соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>-выявление дефектов и определение способов устранения;</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствии оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
---	--	--

	<p>-соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>-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;</p> <p>-соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технолог</p>	
--	--	--

	<p>ическими картами приприготовлении, творческом оформлении,подготовке к презентации и реализациихлебобулочных изделий и праздничногохлеба сложного ассортимента; -выполнение презентации хлебобулочныхизделий и праздничного хлеба сложногоассортимента различным категориямпотребителей 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 различныхкатегорий потребителей,видов и форм обслуживания</p>	<p>-приготовление, творческое оформление,подготовку к реализации мучныхкондитерских изделий сложногоассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требованийбезопасности при приготовлении полуфабрикатов; -соблюдение способов и техник дляприготовления, творческого оформлениямучных кондитерских изделий сложногоассортимента; подготовка рабочих мест; -соблюдение</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>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>-соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>-обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий</p>	
--	---	--

	<p>с учетом действующих регламентов;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<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>	<p>-приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов 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, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</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</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>

	<p>а; подготовка рабочих мест;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</li><li>-соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</li><li>-выявление дефектов и определение способов 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</li></ul>	
--	--	--

	<p>обслуживания;  -выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  -демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;  -соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  -выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<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</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,</p>

	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение дополнительных ингредиентов</p> <p>к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации</p>	<p>материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	---	---

	<p>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, применительны о к различным контекстам.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - 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>Экзамен</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность самоанализа и коррекция</li> <li>результатов собственной работы;</li> </ul>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</li> <li>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устной и письменной речи,</li> <li>- ясность формулирования и изложения мыслей</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> <li>- знание и использование ресурсосберегающих</li> </ul>	

	технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	