


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
 Государственное автономное профессиональное образовательное  
 учреждение Архангельской области  
**«Архангельский политехнический техникум»**  
 (ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»)

УТВЕРЖДАЮ  
 Заместитель директора  
 по учебно-производственной  
 работе  
  
 А.В. Афанасьева  
 «29» января 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**ОПОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Уровень образования – основное общее**

**Преподаватель Мамонова Наталья Владимировна**

Распределение часов	Количество часов						Промежуточная аттестация без взаимодействия с преподавателем	Вид промежуточной аттестации
	всего	в т.ч. на теорию	в т.ч. на лаб-практич. занятия	в т.ч. на практику	в т.ч. на самостоятельную работу	в т.ч. на промежуточную аттестацию (во взаимодействии с преподавателем)		
на всю дисциплину по учебному плану	524	100	80	324	20			Э*/ДЗ*/ЭК
на 1 семестр								
на 2 семестр								
на 3 семестр								
на 4 семестр								
на 5 семестр								
на 6 семестр								
на 7 семестр	200	100	80		20			Э*
на 8 семестр	324			324				ДЗ*/ЭК

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 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (с изменениями и дополнениями, утвержденными приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Разработчики:

Мамонова М.В., преподаватель  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

  
\_\_\_\_\_

подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла и мастеров производственного обучения сферы обслуживания и ландшафтного строительства

Протокол № 5 ... от «15...» января 2024 г.

Председатель Пушина О.А.

  
\_\_\_\_\_

подпись

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>29</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>33</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 планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (включая гато, антреме, миниатюр, птифур) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

## 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
-------------------------	--

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

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

Всего часов 524 часа

Из них *максимальная учебная нагрузка 524 часа*

на освоение МДК 200 часов

(в том числе) самостоятельная работа 20 часов  
практики, в том числе учебная 36 часов  
производственная 288 часа

*Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час. (МДК, практики и самостоятельная работа)	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная	Консультации	
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01-11	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100		100		40	-			-	10
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	100		100		40					10



	кондитерских изделий сложного ассортимента										
	Учебная практика	<b>36</b>	36					<b>36</b>			
	Производственн ая практика	<b>288</b>	288					<b>288</b>			
	<b>Всего:</b>	<b>524</b>	<b>324</b>	<b>200</b>		<b>80</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>288</b>	<b>-</b>	20

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Номер учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, час.	Коды ПК, ОК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>100</b>	ПК 5.1-5.6 ОК 01-11
<b>Тема 1.</b> Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	<b>1</b>	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>2</b>	Характеристика предприятий общественного питания Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания	2	
	<b>3</b>	Техническое оснащение и классификация оборудования предприятий общественного питания.	2	
	<b>4</b>	Виды и назначение механического оборудования предприятий общественного питания: сортировочно-калибровочное, моечное, месильно-перемешивающее оборудование. Механическое оборудование: дозировочно-формовочное, измельчительно-режущее оборудование, разбрызгивающее, упаковочное оборудование.	2	
	<b>5</b>	Виды и назначение теплового оборудования предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: варочное оборудование и оборудование для расстойки тестовых заготовок, жарочное оборудование и плиты.	2	
	<b>6</b>	Виды и назначение холодильного оборудования предприятий общественного питания. Оборудование и приборы для измерений. Вспомогательное оборудование, инвентарь и приспособления.	2	
	<b>7</b>	<b>Самостоятельная работа 1</b> Общие правила эксплуатации оборудования. Основные требования техники безопасности.	2	

	<b>8</b>	<b>Практическое занятие № 1.</b> Характеристика и техника безопасности при работе механического и теплового оборудования на предприятиях общественного питания.	2	
	<b>9</b>	<b>Практическое занятие № 2.</b> Характеристика и техника безопасности при работе холодильного и вспомогательного оборудования на предприятиях общественного питания.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 2.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>10</b>	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	
	<b>11</b>	<b>Самостоятельная работа 2</b> Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	
	<b>12</b>	Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	2	
	<b>13</b>	<b>Самостоятельная работа 3</b> Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>14</b>	<b>Практическое занятие № 3.</b> Разработка нормативной документации. Отработка и составление санитарных требований к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	<b>15</b>	<b>Практическое занятие № 4.</b> Отработка и составление санитарных требований к различным видам оборудования и инвентаря, посуде и таре. Отработка и составление санитарных требований к личной гигиене персонала, сырью и готовой продукции.	2	
<b>Тема 3.</b> Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>32</b>	
	<b>16</b>	Контроль качества сырья и готовой продукции. Классификация сырья по назначению различных видов кондитерского сырья и продуктов.	2	
	<b>17</b>	Подготовка муки, условия ее хранения. Подготовка крахмала и крахмалопродуктов, условия их хранения.	2	
	<b>18</b>	Подготовка сахара и сахаросодержащих продуктов условия их хранения. Подготовка пищевой поваренной соли, биологических и химических разрыхлителей, условия их хранения.	2	

	<b>19</b>	Подготовка молока и молочных продуктов, условия их хранения. Подготовка яиц и яичных продуктов, условия их хранения.	2	
	<b>20</b>	Подготовка растительных масел и жиров, условия их хранения. Подготовка пищевых ароматизаторов, пряностей, пищевых кислот и красителей, условия их хранения.	2	
	<b>21</b>	Желирующие вещества и биологические добавки.	2	
	<b>22</b>	Подготовка орехов, масличных семян и плодово-ягодных продуктов, условия их хранения.	2	
	<b>23</b>	<b>Самостоятельная работа 4</b> Пищевые смеси промышленного производства.	2	
	<b>24</b>	<b>Практическое занятие № 5.</b> Органолептическая оценка качества продукции и сырья. Актуальные направления совершенствования сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	<b>25</b>	<b>Практическое занятие № 6.</b> Органолептическая оценка качества муки, крахмала и крахмалопродуктов.	2	
	<b>26</b>	<b>Практическое занятие № 7.</b> Органолептическая оценка качества сахара, сахаросодержащих продуктов, поваренной соли и разрыхлителей	2	
	<b>27</b>	<b>Практическое занятие № 8.</b> Органолептическая оценка качества молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов.	2	
	<b>28</b>	<b>Практическое занятие № 9.</b> Органолептическая оценка качества растительных масел, жиров, ароматизаторов, пряностей, пищевых кислот и красителей.	2	
	<b>29</b>	<b>Практическое занятие № 10.</b> Органолептическая оценка желирующих веществ, биологических добавок, орехов, масличных семян и плодово-ягодных продуктов..	2	
	<b>30</b>	<b>Практическое занятие № 11.</b> Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила взаимозаменяемости сырья.	2	
	<b>31</b>	<b>Практическое занятие № 12.</b> Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>38</b>	
<b>Тема 4.</b> Классификация отделочных полуфабрикатов и	<b>32</b>	Технология приготовления сиропов и жженки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>33</b>	Технология приготовления помады, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

технологический процесс их приготовления.	<b>34</b>	Технология приготовления глазури. Способы приготовления. Методы темперирования шоколада.	2	
	<b>35</b>	Технология приготовления желе, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.	2	
	<b>36</b>	Ассортимент и технология приготовления кремов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент и технология приготовления сливочных кремов.	2	
	<b>37</b>	Ассортимент и технология приготовления заварных кремов. Ассортимент и технология приготовления белковых кремов.	2	
	<b>38</b>	Технология приготовления карамели и мусса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>39</b>	Технология приготовления сахарной мастики. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>40</b>	Технология приготовления марципана. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>41</b>	Технология приготовления пралине, посыпки, крошки. Виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>42</b>	<b>Самостоятельная работа 5</b> Варианты оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Оценка качества и хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	2	
	<b>42</b>	<b>Практическое занятие № 13.</b> Расчет сырья и составление НТД на приготовление сиропа, жженки и помады.	2	
	<b>43</b>	<b>Практическое занятие № 14.</b> Расчет сырья и составление НТД на приготовление глазури, желе.	2	
	<b>44</b>	<b>Практическое занятие № 15.</b> Составление ТК и ТС на приготовление сливочного крема. Дефекты при изготовлении сливочных кремов, причины их возникновения и способы устранения	2	
	<b>45</b>	<b>Практическое занятие № 16.</b> Расчет сырья и составление НТД на приготовление заварного и белкового крема. Дефекты при изготовлении заварных кремов, причины их возникновения и способы устранения	2	
<b>46</b>	<b>Практическое занятие № 17.</b> Расчет сырья и составление НТД на приготовление замороженного крема, крема из сливок и сметаны.	2		

	<b>47</b>	<b>Практическое занятие № 18.</b> Расчет сырья и составление НТД на приготовление мастики. Составление ТК и ТС на приготовление марципана. Составление ТС на приготовление пралине, посыпки.	2	
	<b>48</b>	<b>Практическое занятие № 19.</b> Составление ТК, КК на приготовление карамели, мусса. Расчет сырья и составление НТД на приготовление мастики. Составление ТК и ТС на приготовление марципана. Составление ТС на приготовление пралине, посыпки.	2	
	<b>49</b>	<b>Практическое занятие № 20.</b> Варианты оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. Оценка качества и хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
<b>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>100</b>	ПК 5.1-5.6 ОК 01-11
<b>Тема 1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	<b>1</b>	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	<b>2</b>	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	<b>3</b>	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

	<b>4</b>	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	<b>5</b>	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	<b>6</b>	<b>Самостоятельная работа 1</b> Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	<b>7</b>	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	<b>8</b>	<b>Практическое занятие № 1.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	<b>9</b>	<b>Практическое занятие № 2.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	
	<b>10</b>	<b>Практическое занятие № 3.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика в традициях народов Тюменской области	2	
<b>Тема 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	<b>11</b>	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	
	<b>12</b>	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>13</b>	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	

	<b>14</b>	<b>Самостоятельная работа 2</b> Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	<b>15</b>	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2	
	<b>16</b>	<b>Практическое занятие № 4.</b> Рисование элементов оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в традициях народов Севера.	2	
<b>Тема 3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>17</b>	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	
	<b>18</b>	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	<b>19</b>	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2	
	<b>20</b>	<b>Самостоятельная работа 3</b> Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию <i>в соответствии с запросами региона.</i>	2	
	<b>21</b>	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
<b>Тема 4.</b> Приготовление, подготовка к реализации		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>22</b>	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных предприятий общественного питания различного типа. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и	2	



пирожных и тортов сложного ассортимента		тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	23	<b>Самостоятельная работа 4</b> Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2	
	24	<b>Самостоятельная работа 4</b> Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	25	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2	
<b>Тема 5.</b> Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	26	Характеристика основных продуктов: мука, сахар, яйца и яичные продукты, молоко, масло и дополнительных ингредиентов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре.	2	
<b>Тема 6.</b> Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	27	Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре	2	
<b>Тема 7.</b> Ассортимент муссовых тортов, антреме		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	28	Ассортимент муссовых тортов, антреме. Технологический процесс приготовления муссовых тортов, антреме на основе фруктового и ягодного пюре	2	
	29	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Технология приготовления муссовых тортов на основе фруктового и ягодного пюре	2	

	<b>30</b>	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Технология приготовления антреме на основе фруктового и ягодного пюре	2	
	<b>31</b>	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Технология приготовления спонжей для декора	2	
<b>Тема 8.</b> Ассортимент десертов с соусом, птифур		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>32</b>	Ассортимент десертов с соусом, птифур. Технологический процесс приготовления десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре	2	
	<b>33</b>	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Технология приготовления сложных десертов с соусом	2	
	<b>34</b>	<b>Лабораторная работа № 8.</b> Технология приготовления сложных десертов с соусом с песочным полуфабрикатом	2	
	<b>35</b>	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Технология приготовления птифур	2	
<b>Тема 9.</b> Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>36</b>	Температурный и санитарный режим, правила приготовления тортов, антреме, десертов с соусом, птифур Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур. Требования к качеству готовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	2	
<b>Тема 10.</b> Характеристика основных продуктов для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>37</b>	Характеристика основных продуктов для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	
<b>Тема 11.</b> Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>38</b>	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет погружным способом, корпусных конфет потребителям.	2	
<b>Тема 12.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

Современные технологии приготовления конфет погружным способом	<b>39</b>	Современные технологии приготовления конфет погружным способом. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями	2	
	<b>40</b>	<b>Лабораторная работа № 10.</b> Технология приготовления конфетных масс, начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями	2	
	<b>41</b>	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Технология приготовления конфет погружным способом	2	
<b>Тема 13.</b> Современные технологии приготовления корпусных конфет		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>42</b>	Современные технологии приготовления корпусных и нарезных конфет. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями	2	
	<b>43</b>	<b>Лабораторная работа № 12.</b> Технология приготовления корпусных конфет с двумя начинками	2	
	<b>44</b>	<b>Лабораторная работа № 13.</b> Технология приготовления конфет с начинкой, изготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре	2	
	<b>45</b>	<b>Лабораторная работа № 14.</b> Технология приготовления корпусных конфет ганашом.	2	
<b>Тема 14.</b> Технология приготовления сложных композиций из шоколада		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>46</b>	Современные технологии приготовления сложных композиций из шоколада. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада.	2	
<b>Тема 15.</b> Способы и правила темперирования шоколада		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>47</b>	Способы и правила темперирования шоколада	2	
	<b>48</b>	<b>Лабораторная работа № 15.</b> Разработка дизайна шоколадных фигур. Технология изготовления шоколадных фигур. Оформление шоколадной композиции: литье, формовка, лепка, напыление. Изготовление композиции.	2	
<b>Тема 16.</b> Технология приготовления сложных изделий из карамели. Виды технологического		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>49</b>	Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Требования гигиены для сохранения здоровья и	2	

оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование		безопасности. Принципы и приемы презентации сложных изделий из карамели		
	<b>50</b>	<b>Лабораторная работа № 16.</b> Разработка дизайна презентационного изделия согласно заданной тематике. Техника работы с карамелью, изомальтом. Лепка, литье и конструирование из карамели.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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. 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.			<b>36</b>	ПК 5.1-5.6 ОК 01-11

<p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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>	288	ПК 5.1-5.6 ОК 01-11

<p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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>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>				
		<b><i>Всего (включая самостоятельную работу), час.</i></b>	<b>524</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия:  
Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

Рабочее место преподавателя;

Посадочных мест по числу обучающихся;

Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;

Технические средства:

Компьютером с выходом в Интернет;

Средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

Наглядными пособиями (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия);

**Мастерская Поварское и кондитерское дело**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь; Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный; Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп; Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной

Оснащенные базы практики.

### **Лаборатория «Поварское и кондитерское дело»**

Рабочее место преподавателя;

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь; Микроволновая печь;

Подовая печь (для пиццы);

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный; Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор; Фризер;

Тестораскаточная машина (настольная);

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

Тестомесильная машина (настольная);

Миксер (погружной); Мясорубка;

Куттер или процессор кухонный;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);



Пресс для пиццы;  
 Лампа для карамели;  
 Аппарат для темперирования шоколада;  
 Газовая горелка (для карамелизации);  
 Термометр инфракрасный;  
 Термометр со щупом; Овоскоп;  
 Машина для вакуумной упаковки;  
 Производственный стол с моечной ванной;  
 Производственный стол с деревянным покрытием;  
 Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
 Моечная ванна (двухсекционная); Стеллаж передвижной.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **Основные источники:**

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 : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2020. - 384 с.

2. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. СПО.- 2- изд., стер.- М. : Академия, 2020. - 192 с.

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО.-2-е изд., испр. и доп.- М.: Юрайт, 2019. - 199 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.

3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.

4. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.

6. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.

7. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник.- 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2011 .- 400 с.

8. Рецептуры для кондитера.- Ростов н/Д. : Феникс, 2003.- 320 с.

9. Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с.

10. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования : учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 240 с.

11. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений СПО.-12-е изд., стер.-М.: Академия 2014. – 432 с.

12. Пашенко, Л.П., Жаркова, И.М. Технология хлебобулочных изделий.-М. КолосС, 2006.-389с.

13. Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для студ. сред. проф. образования / Т. Б. Цыганова. – М. :«Академия», 2006. - 448 с.

14. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: уч. пособие.- 4-е изд.-М.: Дашков и К, 2009.- 400 с.

#### **Электронные ресурсы:**

1. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. - Москва : КноРус, 2019. - 578 с. - (СПО). -ISBN 978-5-406-07069-7.- URL: <https://book.ru/book/931854> .-Текст: электронный.

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий +Приложение: учебник / Васюкова А.Т. -Москва: КноРус, 2021.- 247 с.- ISBN 978-5-406-08306-2. -URL: <https://book.ru/book/939278> .- Текст: электронный.

3. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции : учебное пособие / Мошков В.И. - Москва: Русайнс, 2021.- 79 с.-

ISBN 978-5-4365-5260-6. -URL: <https://book.ru/book/936946>.- Текст: электронный.

4. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + Приложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва: КноРус, 2020.- 222 с.-ISBN 978-5-406-07801-3.-URL: <https://book.ru/book/934353>.-Текст: электронный.

5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + Приложение: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва: КноРус, 2022. — 325 с. — ISBN 978-5-406-09215-6. — URL: <https://book.ru/book/942540> . — Текст : электронный.

6. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2021.-578 с.-ISBN 978-5-406-02235-1.-URL: <https://book.ru/book/936090>.-Текст : электронный.

7. Орешкина, Н.А. Основы калькуляции и учета ( в поварском деле и общественном питании).

Практикум : учебное пособие / Орешкина Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 225 с. — ISBN 978-5-

406-06221-0. — URL: <https://book.ru/book/939825> . — Текст : электронный.

8. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А.- Москва: КноРус, 2021.-с.-ISBN 978-5-406-08310-9.- URL: <https://book.ru/book/940112> . — Текст: электронный.

9. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2021.-121 с.-ISBN 978-5-4365-7358-8.- URL: <https://book.ru/book/941579>.-Текст: электронный.

10. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02715-8. — URL: <https://book.ru/book/936275> . — Текст : электронный.

11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=>

[1](#)

16. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

17. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

18. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

19. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

20. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>- точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>- соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования,</li> </ul>	Письменный опрос; устный опрос; наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных заданий; <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам;</li> <li>- демонстрационный экзамен.</li> </ul>

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</li> </ul>	<p>Письменный опрос; устный опрос; наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам;</li> <li>- демонстрационный экзамен.</li> </ul>

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных</li> </ul>	
--	--	--

	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <p>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов,</p>	<p>Письменный опрос; устный опрос; наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам;</li> <li>- демонстрационный экзамен.</li> </ul>



	<p>массы готового изделия действующим методикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры, <i>авторских, брендовых блюд гато, антреме, миниатюр, птифур</i>;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки <i>авторских, брендовых блюд гато, антреме, миниатюр, птифур</i></li> </ul>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образцовой программы. Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиа ресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен квалификационный</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>демонстрация ответственности за принятые решения</p> <p>обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</p>	

клиентами	- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план.	

деятельность в профессиональной сфере	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного		