

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Керченский технологический техникум»**

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания
АО «Судостроительный завод
им. Б.Е.Бутомы»
Т.А. Вышневская

« 20 » 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ»

М.Е. Тимохов

2022 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**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Керчь

2022г.

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» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 № 1565, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Конкина С.А., преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании ЦМК

Протокол № 1 от 30.08 2022 г.

Председатель цикловой методической
комиссии 

Программа рекомендована к утверждению на заседании
Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от «30» 08 2022 г.

Председатель МС 

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

5. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММ

1. ПАСПОРТ 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»

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» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной 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 и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	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; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; 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; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
--	---

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума:

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

ЛР13 Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.

ЛР14 Приобретение обучающимися навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.

ЛР15 Приобретение обучающимся специально значимых знаний о нормах и традициях поведения человека как гражданина и патриота своего Отечества.

ЛР16 Приобретение обучающимися социально значимых знаний о правилах ведения экологического образа жизни о нормах и традициях трудовой деятельности человека о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе.

ЛР17 Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности.

ЛР18 Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры, культуры; уважительного отношения к их взглядам.

ЛР19 Уважительное отношение обучающихся к результатам собственного и чужого труда.

ЛР20 Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.

- ЛР21 Приобретение обучающимися опыта личной ответственности за развитие группы обучающихся.
- ЛР22 Приобретение навыков общения и самоуправления.
- ЛР23 Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.
- ЛР24 Ценностное отношение обучающихся к культуре, и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.
- ЛР25 Умение реализовать лидерские качества на производстве.
- ЛР26 Стрессоустойчивость, коммуникабельность.
- ЛР27 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
- ЛР28 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
- ЛР29 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
- ЛР30 Мотивация к самообразованию и развитию.
- ЛР31 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – **486 часа**, в том числе в форме практической подготовки:

из них на освоение МДК - 272 часов.

на практики: учебную – 72 часов

производственную- 108 часа

самостоятельная работа - 22 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных и общих компетен-ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем обязательной нагрузки, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					
				Во взаимодействии с преподавателем					
				Обучение по МДК			Практики		
				всего	в т.ч.		Учебная	Производ-ственная	
					лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	Самостоятельная работа
ПК 5.1.-5.5	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	50	12	48	12	-		-	2
ПК 5.1, 5.6	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	250	20	230	20	-			20
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	180	180				72	108	
	Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена по модулю	6							
	Всего:	486	212	278	32	*	72	108	22

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Коды компетенций, формируемых в которых отсутствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		50	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		50	
Тема 1.1.	Содержание	19	
Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	ПК 5.1.-5.5
	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.	2	
	4. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	1	
	5. Технологическая документация, порядок ее разработки.	1	
	6. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	1	
	7. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядки их использования	1	
	8. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	1	

Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практическое занятие №1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4	
	Практическое занятие №2. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4	
	Содержание	4	
	9. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	ПК 5:1.-5.5
	10. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	1	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	11. Профессиональный словарь кондитера	1	
	12. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
	13. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	11	ПК 5.1.-5.5
	14. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	15. Требования к организации рабочих мест.	1	
	16. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе.	1	
	17. Правила утилизации отходов.	1	
	18. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.	1	

изделий	19. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	1	ПК 5.1.-5.5
	20. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №3. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	12	
	21. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	1	
	22. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	23. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	1	
	24. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.	1	
	25. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	1	
	26. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	1	
	27. Правила оформления заявок на склад.	1	
	28. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1	
	29. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.	1	

	30. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1			
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	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.		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		250	
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		250	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Содержание	54	ПК 5.1.-5.6
	1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условиям и срокам хранения.	1	
	2. Использование при приготовлении хлебобулочных изделий.	1	
	3. Использование при приготовлении мучных кондитерских изделий.	1	
	4. Помада: основная.	1	
	5. Помада: сахарная.	1	
	6. Помада: молочная.	1	

изделий	7.Помада: шоколадная.	1
	8.Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	9.Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
	10.Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	11.Укращения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	12.Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	13.Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине.	1
	14.Отличительные особенности желе, приготовленных на агаре.	1
	15.Отличительные особенности желе, приготовленных на пектине.	1
	16.Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
	17.Глазури: сырцовая.	1
	18.Глазури: заварная.	1
	19.Шоколадные покрытия ганаш.	1
	20.Шоколадные покрытия кувертюр.	1
	21.Шоколадные покрытия «Опера».	1
	22.Фруктовые желе.	1
	23.Фруктовые гели.	1
	24.Способы приготовления сырцовой глазури.	1
	25.Способы приготовления заварной глазури.	1
	26.Темперирование шоколада.	1
	27.Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	28.Кремы: сливочные.	1
	29.Кремы: белковые.	1

	30.Кремы: заварные.	1
	31.Кремы: из молочных продуктов сметаны.	1
	32.Кремы: из молочных продуктов творога.	1
	33.Кремы: из молочных продуктов сливок.	1
	34.Кремы: комбинированные «Суфле».	1
	35.Кремы: комбинированные «Шибу».	1
	36.Кремы: комбинированные йогуртовые.	1
	37.Кремы: комбинированные фруктовые,	1
	38.Кремы: комбинированные муссы,	1
	39.Кремы: комбинированные десертные.	1
	40.Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение.	1
	41.Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	42.Мастика сахарная сырцовая	1
	43.Мастика заварная.	1
	44.Мастика молочная.	1
	45.Мастика зефирная.	1
	46.Марципан сырцовый.	1
	47.Марципан заварной.	1
	48.Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	49.Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
	50.Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
	51.Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие №1. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	1

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Практическое занятие №2. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1	ПК 5.1.-5.6
	Содержание	74	
	52.Способы разрыхления теста.	1	
	53.Влияние основного сырья на свойства теста и качество готовых изделий.	1	
	54.Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	
	55.Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре.	1	
	56.Технология приготовления различных типов теста: теста из различных видов муки на дрожжах и закваске.	1	
	57.Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки.	1	
	58.Технология приготовления различных типов теста: слоеного дрожжевого теста.	1	
	59.Оценка качества теста.	1	
	60.Выявление дефектов теста и способы их устранения	1	
	61.Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	
	62.Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: прослаивание теста сливочным маслом.	1	
	63.Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: разделка.	1	
	64.Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: формовка изделий.	1	
	65.Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: оформление изделий.	1	
	66.Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: расстойка.	1	
	67.Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: выпечка на листах и в формах.	1	
	68.Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: охлаждение.	1	
	69. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: дополнительная отделка.	1	

70. Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	1
71. Технология приготовления безопасного дрожжевого теста, пресного теста для отделки.	1
72. Выявление дефектов теста и способы их устранения.	1
73. Технология приготовления изделий из дрожжевого безопасного теста: булочка с повидлом.	1
74. Технология приготовления изделий из дрожжевого безопасного теста: пирожки с различными фаршами.	1
75. Технология приготовления изделий из дрожжевого безопасного теста: ватрушки.	1
76. Технология приготовления изделий из дрожжевого безопасного теста: пирог «Московский».	1
77. Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий.	1
78. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовых изделий из безопасного дрожжевого теста.	1
79. Технология приготовления пирогов из дрожжевого опарного и безопасного теста.	1
80. Ассортимент и технология приготовления изделий: пирог «Невский».	1
81. Ассортимент и технология приготовления изделий: пирог «Лакомка».	1
82. Ассортимент и технология приготовления изделий: пирог «Домашний с маком».	1
83. Ассортимент и технология приготовления изделий: пирог «Московский».	1
84. Техника и варианты оформления изделий.	1
85. Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1
86. Технология приготовления дрожжевого опарного теста с «отсдобкой».	1
87. Ассортимент и технология приготовления изделий: кекс «Майский».	1
88. Ассортимент и технология приготовления изделий: кекс «Российский».	1
89. Ассортимент и технология приготовления изделий: «Здоровье».	1
90. Ассортимент и технология приготовления изделий: «Кондитерский».	1

91. Ассортимент и технология приготовления изделий: «Весенний».	1
92. Ассортимент и технология приготовления изделий: «Ромовая баба».	1
93. Техника и варианты оформления изделий.	1
94. Оценка качества теста и полуфабрикатов. Температурный режим выпечки.	1
95. Органолептические способы определения степени готовности изделий.	1
96. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.	1
97. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	1
98. Ассортимент и технология приготовления изделий: слойка с повидлом.	1
99. Ассортимент и технология приготовления изделий: булочка слоеная.	1
100. Ассортимент и технология приготовления изделий: «Конверт».	1
101. Ассортимент и технология приготовления изделий: «Книжка».	1
102. Ассортимент и технология приготовления изделий: «Булочка молочная».	1
103. Ассортимент и технология приготовления изделий: ватрушки «Венгерские».	1
104. Ассортимент и технология приготовления изделий: «Слойка с марципаном».	1
105. Ассортимент и технология приготовления изделий: крученик слоеный.	1
106. Ассортимент и технология приготовления европейских изделий из дрожжевого теста: саварен с клубникой.	1
107. Ассортимент и технология приготовления европейских изделий из дрожжевого теста: рюмерский пирог.	1
108. Ассортимент и технология приготовления европейских изделий из дрожжевого теста: рождественская штоля.	1
109. Ассортимент и технология приготовления европейских изделий из дрожжевого теста: классических английских маффинов.	1
110. Порционирование, сервировка и варианты оформления европейских изделий из дрожжевого теста.	1
111. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1
112. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	1

	113. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1
	114. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1
	115. Оценка качества.	1
	116. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1
	117. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1
	118. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторное занятие №1: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	Содержание	70
	119. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	1
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	120. Использование сухих смесей промышленного производства.	1
	121. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	1
	122. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового.	1
	123. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Бриз».	1
	124. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Бретон».	1
	125. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: тюлипного.	1
	126. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: бисквита «Джоконда».	1
	127. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: бисквита шоколадно-миндального.	1
	128. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Меренга».	1
	129. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Даккуаз».	1

130. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Генуаз».	1
131. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Пагашу».	1
132. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Фило, Кора».	1
134. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.	1
135. Особенности приготовления вафельного теста: листового.	1
136. Особенности приготовления вафельного теста: сахарного.	1
137. Особенности приготовления вафельного теста: с какао.	1
138. Особенности приготовления вафельного теста: сметанного.	1
139. Ассортимент и технология приготовления изделий из вафельного теста: трубочка вафельная с начинкой.	1
140. Ассортимент и технология приготовления изделий из вафельного теста: вафельные торты.	1
141. Ассортимент и технология приготовления изделий из вафельного теста: торт «Сюрприз».	1
142. Ассортимент и технология приготовления изделий из вафельного теста: торт «Арахис».	1
143. Ассортимент и технология приготовления изделий из вафельного теста: торт «Шоколадно-вафельный».	1
144. Виды и возможные причины брака.	1
145. Технология приготовления песочного теста различных видов: основного медового.	1
146. Технология приготовления песочного теста различных видов: песочного полуфабриката с орехами и какао порошком.	1
147. Технология приготовления песочного теста различных видов: песочного теста для печенья «сабле».	1
148. Технология приготовления песочного теста различных видов: «бризе» (без сахара с солью для тарталеток).	1
149. Технология приготовления песочного теста различных видов: теста для кексов для сложных мучных кондитерских изделий.	1
150. Технология приготовления масляного бисквитного теста.	1

151. Ассортимент и технология приготовления изделий из масляного бисквита: гелуаз миндальный	1
152. Ассортимент и технология приготовления изделий из масляного бисквита: бисквит со сливочным маслом.	1
153. Ассортимент и технология приготовления изделий из масляного бисквита: бисквит «Прага».	1
154. Ассортимент и технология приготовления изделий из масляного бисквита: бисквит на сметане.	1
155. Ассортимент и технология приготовления изделий из масляного бисквита: кекс «Столичный».	1
156. Ассортимент и технология приготовления изделий из масляного бисквита: кекс «Творожный».	1
157. Особенности приготовления слоеного теста.	1
158. Ассортимент изделий из слоеного теста: кулебяка.	1
159. Ассортимент изделий из слоеного теста: курник.	1
160. Ассортимент изделий из слоеного теста: языки слоеные.	1
161. Ассортимент изделий из слоеного теста: волованы.	1
162. Ассортимент изделий из слоеного теста: яблоки в слойке.	1
163. Ассортимент изделий из слоеного теста: рожки с повидлом.	1
164. Технология приготовления европейских изделий из бездрожжевого теста: ло-тарингское печенье «Мадлен».	1
166. Технология приготовления европейских изделий из бездрожжевого теста: маффины с шоколадной крошкой.	1
167. Технология приготовления европейских изделий из бездрожжевого теста: брауни мраморные.	1
168. Технология приготовления европейских изделий из бездрожжевого теста: макарон.	1
169. Технология приготовления европейских изделий из бездрожжевого теста: штрудель.	1
170. Технология приготовления европейских изделий из бездрожжевого теста: пай.	1

	171. Технология приготовления европейских изделий из бездрожжевого теста: кростата.	1
	172. Технология приготовления европейских изделий из бездрожжевого теста: тирамису.	1
	173.Порционирование, сервировка и варианты оформления европейских изделий из бездрожжевого теста.	1
	174.Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	1
	175. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	1
	176.Способы формования штучных из различных видов теста, температурный режим выпечки.	1
	177.Способы формования многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	1
	178.Органолептические способы определения степени готовности.	1
	179.Техника и варианты оформления.	1
	180.Оценка качества.	1
	181.Условия и сроки хранения	1
	182.Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий.	1
	183.Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторное занятие №2: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	Содержание	26
	184.Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента.	1
	185.Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента фирменных.	1
	186.Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента авторских.	1
	187.Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента региональных.	1
	188.Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	1
	189.Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста.	1
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		ПК 5.1.-5.6

190.Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста.	1	
191.Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.	1	
192.Органолептические способы определения степени готовности.	1	
193.Особенности приготовления бисквитных пирожных.	1	
194.Характеристика ассортимента и технология приготовления бисквитных пирожных: «Трюфель».	1	
195. Характеристика ассортимента и технология приготовления бисквитных пирожных: пирожное с масляным кремом.	1	
196. Характеристика ассортимента и технология приготовления бисквитных пирожных: пирожное «Фруктово-желейное».	1	
197. Характеристика ассортимента и технология приготовления бисквитных пирожных: пирожное с белковым кремом.	1	
198. Характеристика ассортимента и технология приготовления бисквитных пирожных: пирожные «Риголетто»	1	
199.Характеристика ассортимента и технология приготовления бисквитных пирожных: пирожное «Рулет трюфельный».	1	
200.Особенности приготовления песочных пирожных.	1	
201.Характеристика ассортимента и технология приготовления песочных пирожных: нарезное, пирожное штучное кольцо, корзиночка с фруктами, пирожное «Геркулес», пирожное песочное с кремом «Грибок», пирожное «Варшавское», пирожное «Краковское», пирожное «Ленинградское фруктовое», пирожное «Шоколадные трубочки».	1	
202.Особенности приготовления слоеных пирожных. хранения готовых слоеных пирожных.	1	
203.Особенности приготовления заварных пирожных.	1	
204.Характеристика ассортимента и технология приготовления заварных пирожных: трубочка или эклер, пирожное «Шу», пирожное «Заварное кольцо», пирожное «Заварные кольца с пралине», бинье ананасового; бинье шоколадного.	1	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
Лабораторное занятие №3: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	

Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК.05.02	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 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.	20	
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 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, 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	72	ПК 5.1.-5.6

безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, 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	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	108 ПК 5.1.-5.6

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготвлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.). 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		
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена по модулю	6	
Всего:	486	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагают наличие учебных кабинетов; профессиональных лабораторий (мастерских)

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации питания.

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - локальная сеть с выходом в Интернет,
 - комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

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.
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.
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.
4. 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.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.
6. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
7. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

11. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2019. – 398 с.

12. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

13. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.

14. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

15. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

16. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.

Основные электронные издания

1. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-

6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

4 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. — 13-е изд. — Москва : Академия, 2016. — 320 с.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

17. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

18. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

19. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

20. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

21. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

22. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

23. 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»].

24. 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.

25. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

26. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

27. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутьельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

28. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутьельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ,

1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

31. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

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.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 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; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике 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)

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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)
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,
потребителей, видов и форм обслуживания	полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для	оценка решения ситуационных задач,

	приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 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; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	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)
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	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и

	соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	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)
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	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении,	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

	подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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	диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	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

	ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; 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; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - 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 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 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. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026