

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

## **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»  
основной образовательной программы  
по специальности 43.02.15  
ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

п. Верхнеднепровский  
2024 г.

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК

спец. дисциплин

Протокол №... от.....

Председатель

С.А.Новикова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ «Верхнеднепровский

технологический техникум»

.....С.И. Журавлёва

«Согласовано»

Социальный партнер

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия)

\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

### **Рабочая программа**

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 (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения «Верхнеднепровский технологический техникум»

**Программу разработала:**

**Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ РООП	35

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент 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 профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

*Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля*

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p><b>ПК 5.4.</b></p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, количество и качество ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом);</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования.</li> <li>- Контролировать ротацию продуктов.</li> </ul>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); требования к личной гигиене персонала;</p> <p>-методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распределить задания м в соответствии с квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов;</li> <li>- демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест;</li> </ul>	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5,6.</b></p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p>
--	---	--	---

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p>	<p>Выбирать в соответствии технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты.</p> <p>Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p>
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по</p>	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  <b>ПК 5.5.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  <b>ПК 5,6.</b>  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>безопасности (ХАССП);  -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.</p> <p>Оптимизировать процессы приготовления</p> <p>Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ</p> <p>Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила применения,</p>
--	---	--	--



		<p>консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p><b>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий</li> </ul> <p><b>вручную и с помощью средств механизации.</b></p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей</p> <p>Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ,</p> <p>Виды возможных дефектов и способы их устранения</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении</p> <p>Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Правила порционирования п/ф, готовых изделий</p> <p>Правила комплектования, упаковки на вынос</p>
	<p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов,</p>	<p>Способы презентации готовой продукции</p> <p>Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

		<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>	
	<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных</p>	<p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>

		изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<b>ОК 7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
--	--	---	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 420ч.

Из них на освоение МДК.05.01-108, МДК05.02-132ч.

на практики: учебную-72ч, производственную – 108 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ. 05

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			(самостоятельная) работа студентов		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.- 5.5 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	<b>108</b>	108	64		<b>5</b>	-	-	-
ПК 5.1., 5.6	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>132</b>	132	80	-	<b>4</b>		-	-
ПК 5.1- 5.5	Учебная и производственная практика	УП-72 ПП - 108						72	108
	<b>Всего:</b>	<b>420</b>	<b>240</b>	<b>144</b>				72	108

## 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.	Объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		108	
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <i>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</i>	<b>Содержание</b>	Уровень усвоения	<b>32</b>
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	1	10
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.	1	
	3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	2,3	
	4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборник рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования.	2,3	
	5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.			<b>22</b>
<b>Тема 1.2.</b> <i>Характеристика</i>	<b>Содержание</b>	Уровень усвоения	<b>12</b>
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к	2	12

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.		
	2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2,3	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	Уровень усвоения	<b>34</b>
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	12
	2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.		22
<b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	<b>Содержание</b>	Уровень усвоения	<b>30</b>
	1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемы при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2,3	10
	2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2,3	
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального	2,3	

	использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2,3	
	5. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.		<b>20</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1.</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, специальной литературы.			
2. Работа с нормативной и технологической документацией. Справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим работам.			
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, приготовления полуфабрикатов.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7. анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам разделов.			
<b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>132</b>
<b>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b>			
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	Уровень усвоения	<b>30</b>
Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных	1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3	10
	2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3	



хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3		
	4. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3		
	5. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, "Опера"), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2,3		
	6. Крем: 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	2,3		
	7. Мاستика (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	2,3		
	8. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3		
	9. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2,3		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов			20
<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика				
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации	<b>Содержание</b>	Уровень усвоения	34	
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2,3		
	2. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для	2,3	14	

хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2,3	
	4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2,3	
	5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке( на вынос), подготовке и транспортированию.	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие:</b> Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий		20
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		
<b>Тема2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	<b>Содержание</b>	Уровень усвоения	34
	1. 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 их различных видов теста .	2,3	14
	2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и других для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из них.	2,3	
	3. Технология приготовления сложных мучных изделий из	2,3	

	бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. 2,3		
	4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2,3	
	5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требование к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		20
	<b>Практическое занятие:</b> Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий.		
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание</b>	Уровень усвоения	34
Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2,3	14
	2. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2,3	
	3. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2,3	
	4. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2,3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие:</b> Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов		20
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		

<p><b>Внеаудиторная (самостоятельная)учебная работа при изучении раздела2.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы ( по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>			4
<p><b>Учебная практика по ПМ.05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>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, особенности заказа.</li> <li>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, особенностей заказа.</li> <li>8. Выбор с учетом приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> </ol>			72

<ol style="list-style-type: none"> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>11. Творческой оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>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).</li> <li>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.</li> <li>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</li> </ol>	
<p><b><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</i></b></p> <p><b><i>Виды работ:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> </ol>	108

<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требования по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказания 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>Всего</b>		420

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы профессионального модуля имеется в наличии учебный кабинет Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.**

-доска учебная; -рабочее место

для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

##### **Технические средства обучения:**

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
12. 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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
14. 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://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
21. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

#### **Дополнительные источники**

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В. Шрамко М., ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.



5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образования В.В.Усов  
М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна  
М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.
7. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.:  
Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.:  
ил.
8. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов  
н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

### **Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>

*Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).*

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### ***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1.-5.5.	<p><b>Знания:</b>            Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;            Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));            Требования к личной гигиене персонала;            Методы контроля качества сырья материалов, выполняемых работ;            Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;            Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность            Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;            Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;            Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;            Правила утилизации отходов;            Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;            Способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос            Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах</p> <p><b>Умения:</b></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;            -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:            -письменных/ устных ответов,            -тестирования.</p> <p><b>Текущий контроль:</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии            Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>Оценивать наличие, количество и качество ресурсов Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом) Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Контролировать ротацию продуктов Распределять задания м в соответствии с квалификацией;</p> <p>Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ</p> <p>Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов</p> <p>Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест</p> <p>Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест</p> <p>Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</p>	<p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера</p> <p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>

**Раздел модуля 2.** Процессы приготовления подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

<p><i>ПК 5.1, 5.2</i></p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p> <p>Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций , методы, техника выполнения работ</p> <p>Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей</p> <p>Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ,</p> <p>Виды возможных дефектов и способы их устранения</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
---------------------------	--	---	--



	<p>полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении  Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Правила порционирования п/ф, готовых изделий  Правила комплектования, упаковки на вынос  Способы презентации готовой продукции  Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b>  Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты  Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.  Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.  Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией  Использовать региональные, сезонные продукты.  Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.  Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование  Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдение правил утилизации непищевых отходов  Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.  Оптимизировать процессы приготовления</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>
--	---	---	---

	<p>Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p><b>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий <b>вручную и с помощью средств механизации.</b></li> </ul> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду рассчитывать стоимость,</p> <p>Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба Поддерживать визуальный контакт с потребителем;  Владеть профессиональной терминологией;  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p><i>по МДК;</i></p> <p><i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p><i>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска</p>		

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
--	--	--	--

### **5. Возможности использования данной программы для других РООП.**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)**

Процент результативности ( правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
<b>90÷100</b>	<b>5</b>	<b>отлично</b>
<b>80 ÷ 89</b>	<b>4</b>	<b>хорошо</b>
<b>70÷79</b>	<b>3</b>	<b>удовлетворительно</b>
<b>менее 70</b>	<b>2</b>	<b>не удовлетворительно</b>