

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ Е.Ш.Булаш  
Приказ № 14 от 31.08.2023 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**  
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., преподаватель первой категории

Ивашкова А.В., преподаватель высшей категории

Фетисова В.С., преподаватель первой категории

Рецензент: Покинтелица Н.И. профессор, доктор технических наук, зав. кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «СГУ» г.Севастополь.

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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31».08.2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Горченева Е.В.

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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «31».08.2023 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
3. Условия реализации профессионального модуля	27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	30

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО  
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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 сложного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Владеть навыками</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>– приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>– проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</li> </ul>

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР 1</b>	Осознание себя гражданином и защитником великой страны.
-------------	---

<b>ЛР 2</b>	Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
<b>ЛР 3</b>	Соблюдение норм правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих.
<b>ЛР 4</b>	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа».
<b>ЛР 5</b>	Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
<b>ЛР 6</b>	Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
<b>ЛР 7</b>	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
<b>ЛР 9</b>	Соблюдение и пропаганда правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
<b>ЛР 10</b>	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
<b>ЛР 11</b>	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.
<b>ЛР 12</b>	Принятие семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
<b>ЛР 13</b>	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

ЛР 14	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
-------	--

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

Всего часов – 288

в том числе в форме практической подготовки – 176

Из них на освоение МДК – 114

в том числе самостоятельная работа – 6

курсовой проект – -.

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 72 часа

Промежуточная аттестация – 12 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных / общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.							
				Обучение по МДК					Практика		
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курсовой проект			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
МДК.05.01	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	48	12	34	12	4					
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01. – 11.	Раздел 1 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (Организация производства)	12	2	8	2	2					

ПК 5.1 – 5.6 ОК 01. – 11.	Раздел 2 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (Технология приготовления)	36	10	24	10	2				
МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		84	20	58	20	6				
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01. – 11.	Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	84	20	58	20	6				
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01. – 11.	Учебная практика	72	72						72	
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01. – 11.	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	12	12							
	Всего:	288	188	92	32	10	-	-	72	72

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
<b>МДК05.01.</b> Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				<b>40</b>
<b>Раздел 1.</b> Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (Организация производства)				<b>10</b>
<b>Тема 1.1.</b> Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О-15 стр 109-117	1
	2			1
<b>Тема 1.2.</b> Организация рабочих мест пекаря и кондитера в цехах	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>
	3	Организация рабочих мест пекаря в пекарском цехе, организация рабочих мест кондитера в кондитерском цехе. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания	О-15 стр 109-117	1
	4			1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
<b>Тема 1.3.</b> Хранение сырья, материалов, полуфабрикатов, готовых изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>
	5	Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов, полуфабрикатов в цехе. Правила утилизации отходов. Правила хранения готовых блюд. Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила заполнения этикеток	О-15 стр 42-43	1
	6			1
<b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>
	7	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	О-15 стр 62-65	1
	8			1
	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>
	9	Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления полуфабрикатов, хлебобулочных изделий сложного ассортимента на различных участках цеха. Составление плана-схемы рабочего места кондитера для приготовления, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на различных участках цеха. Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	МУ к ПЗ №1	1
	10			1
	<i>Самостоятельная работа</i>			
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		МУ к СР №1	2	
<b>Раздел 2</b> Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (Технология приготовления)				<b>30</b>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
<b>Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Характеристика основных продуктов и дополнительные	<i>Содержание учебного материала</i>		О-1стр 75-76 76-112	
	11	Классификация сырья по его назначению.		
	12	Сырье для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: основное и дополнительное. Влияние различных видов сырья на технологический процесс приготовления. Виды сырья и его характеристика, нормативная документация. Подготовка сырья к кондитерскому производству. Правила хранения на производстве		
<b>Тема 2.2.</b> Пищевые смеси промышленного производства	<i>Содержание учебного материала</i>		О-1 стр 112-113	
	13	Назначение, виды пищевых смесей промышленного производства.		
	14	Способы подготовки и использования в кондитерском производстве для оптимизации технологического процесса, и удешевления стоимости. Правила хранения		
<b>Тема 2.3.</b> Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила взаимозаменяемости сырья	<i>Содержание учебного материала</i>		О-1 стр 114-116-119	
	15	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		
	16	Принципы сочетания. Взаимозаменяемость сырья. Нормативные технологические документы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность сырья		
	<i>Практическое занятие</i>			
	17	Расчет количества и взаимозаменяемость сырья при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
18		МУ к ПЗ №2	1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
<b>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>				
<b>Тема 2.4.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технологическая документация	<i>Содержание учебного материала</i>			
	19	Классификация, ассортимент и общая характеристика в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	О-5 стр 179-180 О-1 стр 7-10	1
	20	Основные принципы формирования ассортимента в организация различного типа, направлений специализации. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация, порядок ее оформления		1
	<i>Практические занятия</i>			
	21	Разработка технологических карт по различным источникам	МУ к ПЗ №3	1
	22			1
	23	Составление сырьевых ведомостей для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	МУ к ПЗ №4	1
	24			1
<b>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации</b>				
<b>Тема 2.5.</b> Физическо-химические процессы	<i>Содержание учебного материала</i>			
	25	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества.	О-1 стр 254-255 ИР	1
	26	Структура теста. Процессы, происходящие при образовании теста. Влияние основных технологических параметров. Влияние компонентов рецептуры на процесс тестообразования		1
	<i>Практическое занятие</i>			
27		МУ к ПЗ №4	1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
	28	Расчет муки, воды, упека, припека и выхода готовых изделий при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		1
<b>Тема 2.6.</b> Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			
	29	Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технохимический контроль. Органолептический контроль.	О-1 стр 245-246 369-370	1
	30			1
<b>Тема 2.7.</b> Хранение хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			
	31	Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки реализации изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортированию	О-1 стр 370-371	1
	32			1
<b>Приготовление отделочных полуфабрикатов</b>				
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	33	Классификация, виды, технологический процесс приготовления и использование отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	О-1 стр 121-122, 176-178	1
	34			1
<b>Тема 2.9.</b> Технология приготовления: кремы сливочные, белковые	<i>Содержание учебного материала</i>			
	35	Классификация в зависимости от используемого сырья и дополнительных ингредиентов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления. Требования к качеству	О-1 стр 138-148	1
	36			1
<b>Тема 2.10.</b> Технология приготовления: кремы заварные из молочных	<i>Содержание учебного материала</i>			
	37	Классификация в зависимости от используемого сырья и дополнительных ингредиентов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления.	О-1 стр 148-158	1
	38			1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
продуктов, комбинированные		Требования к качеству		
	<i>Самостоятельная работа</i>			
	Составить технологическую схему приготовления крема белкового заварного		МУ к СР №	1
<b>Тема 2.11.</b> Технология приготовления: шоколад, шоколадные конфеты, глазури, муссы	<i>Содержание учебного материала</i>			
	39	Методы темперирования шоколада. Изготовление украшений, шоколадных конфет, глазури. Приготовление муссов.	О-1 стр 135-138, 158-159	1
	40	Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству		1
	<i>Самостоятельная работа</i>			1
	Составить схему технологического процесса темперирования шоколада		МУ к СР №	1
<b>Тема 2.12.</b> Технология приготовления: карамель, марципан, мастика и пр.	<i>Содержание учебного материала</i>			
	41	Виды, правила и режим уваривания карамели, украшения, использования.	О-1 стр 159-163, 163-169	1
	42	Требования к качеству. Условия и сроки хранения Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления марципана и мастики. Требования к качеству		1
	<i>Практическое занятие</i>			
	43	Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	МУ к ПЗ №5	1
44	1			
<b>Текущая аттестация</b>	45	Защита практических занятий.		2
	46	Заслушивание докладов		
<b>Консультация</b>	47	Консультация к экзамену по МДК.05.01		2
	48			
<b>МДК05.02.</b>				



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
<b>Раздел 3.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
<b>Приготовление, оформление и реализация сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</b>				
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<i>Содержание учебного материала</i>			
	49	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Виды теста, технология приготовления теста из различных видов муки: на дрожжах, закваске, безопарный, опарный, с одсдобкой, дрожжевое слоеное, пресное для отделки. Оценка качества теста, выявление дефектов и способы их устранения	О-1 стр 179-195	1
	50			1
<b>Тема 3.2.</b> Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	<i>Содержание учебного материала</i>			
	51	Виды и характеристика современных технологий: ускоренный способ приготовления, интенсивная холодная технология приготовления теста, технология замораживания тестовых полуфабрикатов, полуфабрикаты высокой степени готовности	О-1 стр 195-199	1
	52			1
<b>Тема 3.3.</b> Технология приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий: мелкоштучные	<i>Содержание учебного материала</i>			
	53	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 202-214	1
	54			1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
<b>Тема 3.4.</b> Технология приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий: праздничные пироги, кулебяки, рыбники	<i>Содержание учебного материала</i>			
	55	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	О-1 стр 214-233	1
56	Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения.	1		
<b>Тема 3.5.</b> Технология приготовления разных типов праздничного хлеба: каравай, калачи, куличи пасхальные	<i>Содержание учебного материала</i>			
	57	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	О-1 стр 233-247	1
58	Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	1		
<b>Ассортимент, технология приготовления, оформления и реализация мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>				
<b>Тема 3.6.</b> Приготовление, оформление и реализация мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			
	59	Ассортимент, и технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	О-1 стр 249-254	1
60	Актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий	1		
<b>Тема 3.7.</b> Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов:	<i>Содержание учебного материала</i>			
	61	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение	О-1 стр 255-272	1
62		1		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
бисквитного, вафельного				
<b>Тема 3.8.</b> Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: песочного, воздушного	<i>Содержание учебного материала</i>		О-1 стр 255-272	1  1
63	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение			
<b>Тема 3.9.</b> Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: заварного, блинчатого	<i>Содержание учебного материала</i>		О-1 стр 274-282, 287-292	1  1
65	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение			
<b>Тема 3.10.</b> Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: миндального, слоеного	<i>Содержание учебного материала</i>		О-1 стр 274-282, 287-292	1  1
67	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение			
<b>Тема 3.11.</b> Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: пряничного, крошкового	<i>Содержание учебного материала</i>		О-1 стр 282-287, 292-295	1  1
69	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение			
	70			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
<b>Тема 3.12.</b> Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: сахарного и тюлипного	<i>Содержание учебного материала</i>			
	71	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение	О-1 стр 282-287, 292-295	1
	72			1
<b>Технологический процесс приготовления праздничных тортов</b>				
<b>Тема 3.13.</b> Технология приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из бездрожжевого теста	<i>Содержание учебного материала</i>			
	73	Способы формования штучных и многопорционных изделий, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки.	ИР	1
	74	Органолептические способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортированию.		1
<b>Тема 3.13.</b> Классификация праздничных тортов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	75	Ассортимент и классификация, форма, размер, масса тортов и пирожных в том числе фирменные, авторские, региональные.	О-1 стр 326-329	1
	76	Основные процессы приготовления тортов и пирожных.	О-10 стр 273-275	1
<b>Тема 3.14.</b> Способы и приемы отделки праздничных тортов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	77	Правила монтажа праздничных тортов.	О-1 стр 330-343	1
	78	Способы и приемы отделки праздничных тортов		1
<b>Тема 3.15.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
	79	Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	О-1 стр 343-349	1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
Технология приготовления праздничных тортов	80	Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения		1
<b>Тема 3.16.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления современных тортов	81	Рецептура и технология приготовления детских, юбилейных и корпоративных праздничных тортов. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 349-368	1
	82	Рецептура и технология приготовления детских, юбилейных и корпоративных праздничных тортов. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения		1
<b>Тема 3.17.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Классификация праздничных и мелкоштучных пирожных	83	Ассортимент и классификация, форма, размер, масса пирожных в том числе фирменные, авторские, региональные.	О-1 стр 326-329 О-10 стр 273-275	1
	84	Рецептура, основные процессы. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации.		1
<b>Мелкоштучные мучные кондитерские изделия</b>				
<b>Тема 3.23.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления и варианты оформления: брауни, бискотти, макарони, меренги	85	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	О-1 стр 305-308	1
	86	Оценка качества и подготовка к реализации.		1
<b>Тема 3.24.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Технология приготовления и варианты оформления: птифуры, твиль, маффины, капкейки	87	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	О-1 стр 308-313	1
	88	Оценка качества и подготовка к реализации.		1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	
1	2			3	
Тема 3.25. Технология приготовления и варианты оформления: печенье, кексы, корзиночки, флорентины	<i>Содержание учебного материала</i>				
	89	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных	О-1 стр 313-316	1	
	90	полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации		1	
	<i>Практические занятия</i>				
	91	Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий	МУ к ПЗ №6		
	92				
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>6</b>	
	Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления десерта с соусом		МУ к СР №3	3	
	Разработать технико-технологическую карту для приготовления пастилажа		МУ к СР №4	3	
		<i>Лабораторные занятия</i>			
		93	Приготовление шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками	МУ к ЛЗ №1	1
		94			1
		95			1
		96			1
		97			1
		98			1
		99	Приготовление выпеченных полуфабрикатов: бисквитное, заварное, песочное тесто и изделие из него	МУ к ЛЗ №2	1
		100			1
		101			1
		102			1
		103			1
		104			1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
	105 106 107 108 109 110	Приготовление антреме, муссового торта	МУ к ЛЗ №3	1 1 1 1 1 1
<b>Тема 3.26</b> Технология приготовления и варианты оформления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	<i>Содержание учебного материала</i>			
	111	Значение в питании. Использование. Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности: ассортимент, рецептура, технология приготовления. Изделия пониженной калорийности: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.	Д-1 стр 236-249	1
	112			1
<b>Тема 3.27</b> Технология приготовления и варианты оформления: мучных кондитерских изделий для диетического питания	<i>Содержание учебного материала</i>			
	113	Значение в питании. Использование согласно диеты. Полуфабрикаты для изделий для диетического питания: ассортимент, особенности рецептуры, технологии приготовления. Изделия для диетического питания: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.	Д-2 стр 273-281	1
	114			1
<b>Тема 3.28</b> Технология приготовления и варианты оформления: национальных мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			
	115	Приготовление национального хлеба и мучных кондитерских изделий народов мира: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Приготовление хлеба и мучных кондитерских изделий русской национальной кухни: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству	Д-1 стр 250-259	1
	116			1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
Тема 3.29 Технология приготовления и варианты оформления: региональных и брендовых мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			
	117	Региональные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия: ассортимент, пищевая ценность, рецептура, методы и технология приготовления с учетом региональных видов сырья и продуктов. Изделия народов Крыма. Разработка и внедрение брендовых (авторских) хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: характеристика, рецептура, отличительные особенности приготовления	Д-2 стр 323-365 366-372	1
	118			1
Консультация	119 120	Консультация к экзамену по МДК.05.02		2
Промежуточная аттестация	Экзамен комплексный МДК.05.01-05.02			6
<b>Учебная практика</b>				72
<i>Виды работ</i>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вводное занятие.</li> <li>2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда.</li> <li>3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.</li> <li>4. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> <li>5. Ознакомление с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий.</li> <li>6. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.</li> <li>7. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.</li> <li>8. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>9. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</li> <li>10. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ol>				



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов
1	2		3
	11. 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. 12. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной. 13. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки 14. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 15. Изучение методов контроля качества хлебобулочных изделий. 16. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий 17. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. 18. Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре. 19. Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре		
<b>Производственная практика (концентрированная)</b>			72
<i>Виды работ</i>			
	1. Вводное занятие. 2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. 4. Ассортимент муссовых тортов, антреме. 5. Ассортимент десертов с соусом, птифур. 6. Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур. 7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. 8. Современные технологии приготовления конфет погружным способом. 9. Современные технологии приготовления корпусных конфет. 10. Современные технологии приготовления нарезных конфет. 11. Технология приготовления сложных композиций из шоколада. 12. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов
1	2		3
13. Способы и правила темперирования шоколада. 14. Технология приготовления сложных изделий из карамели. 15. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. 16. Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики. 17. Технология приготовления маршмеллоу. 18. Технология приготовления пастилажа.			
<b>Демонстрационный экзамен</b>		<b>12</b>	
<b>Всего</b>		<b>288</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

- учебный кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;
- учебные кабинеты «Технология приготовления пищи»;
- лаборатория «Учебный кондитерский цех»
- лаборатория «Учебный ресторан».

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория «**Учебный кондитерский цех**» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

#### *Механическое оборудование*

Лампа для карамели  
Температор для шоколада  
Миксер планетарный  
Тестораскаточная машина  
Тестомесильная машина

#### *Тепловое оборудование*

Печь конвекционная  
Плита индукционная

Пароконвектомат

*Холодильное оборудование*

Шкаф шоковой заморозки

Витрина холодильная

Аппарат упаковочный вакуумный

Сифон для взбивания сливок (кремер)

*Весоизмерительное оборудование*

Весы электронные

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

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

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### *Основные печатные издания*

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. [Текст]/И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова– М.: [Издательский центр «Академия»](#), 2018,-384с.
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

##### *Дополнительные источники:*

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования/Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова.– Москва.: [Издательский центр «Академия»](#), 2013- 302с. [текст непосредственный].
2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова – 8-е изд., доп. – Москва.: [Издательский центр «Академия»](#), 2014-400с. [текст непосредственный].
3. Пальчук М.И. Царская кухня Ливадийского дворца: Справочно-методическое пособие. — Симферополь: НАТА, 2007. — 164 с. (100+ЭР)

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

#### *Интернет-ресурсы*

1. Консорциум кодекс: <https://docs.cntd.ru/> : Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов (дата обращения 31.08.2023). – Текст: электронный.
2. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
3. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
4. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
5. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
6. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>
7. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
8. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://newfork.ru/>
9. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
10. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>
11. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kuhnya-na-zdorove.ru/>
12. Пироги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>
13. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>
14. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
15. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopek.by>
16. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.hleb.net](http://www.hleb.net)
17. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bread.su>
18. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
19. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
20. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>ассортимента;          проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;          соблюдение правил утилизации пищевых отходов;          соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          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</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>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</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</p>	<p>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</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p>
<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;  выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовке 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</p>	<p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>



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

	<p>презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие</p>
	<p>соблюдение стандартов чистоты,</p>	<p>диктантов» соответствие</p>

	<p>требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>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;</p> <p>выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	<p>оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><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>разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>ответствие</p>

	<p>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; 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</p>	<p>оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экзамен</p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</li> <li>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</li> </ul>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устной и письменной речи,</li> <li>- ясность формулирования и изложения мыслей</li> </ul>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> <li>- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</li> </ul>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</li> </ul>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;</li> </ul>

. 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	