

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
2021 г.  
Приказ № 44/2021 от 09.06 2021 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**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 профессиональной образовательной программы**

**среднего профессионального образования**

**по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  


Санкт-Петербург

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

**Уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

**иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- 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;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

\*- при 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;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

*\* Добавлены в соответствии с профессиональными стандартами и регламентами WSR/WSI, по согласованию с работодателями.*

### **1.2.1. Результаты освоения образовательной программы**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): 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, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### **1.2.2 Перечень общих компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать общими компетенциями:

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

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.2.3. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Профессиональные компетенции
ВД	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы – 453 часов;

Занятия во взаимодействии с преподавателем – 165 часов,

в том числе

- лабораторно-практических - 74 часа;
- самостоятельная работа – 25 часов
- учебной практики – 144 часа;
- производственной практики – 144 часа

**2. СТРУКТУРА 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**

**2.1. Структура профессионального модуля**

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательные аудиторные учебные занятия			самостоятельная учебная работа		учебная, часов	производственная (часов)	
			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.- 5.6 ОК 1, 4, 7	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>34</b>	<b>34</b>	18		10				
	<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>131</b>	<b>131</b>	56		15				
	Учебная практика	<b>144</b>						144		
	Производственная практика	<b>144</b>								144
	<b>Всего:</b>	<b>453</b>	<b>165</b>	74		<b>25</b>		144	144	

## 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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>34</b>
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	<b>1</b>
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	<b>1</b>
	3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	<b>2,3</b>
	4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	<b>2,3</b>
	5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	<b>2,3</b>
<b>Тематика практических занятий и самостоятельных работ</b>		<b>2,3</b>
<b>Практическое занятие № 1 Заполнение учётно –отчётной документации кондитера.</b>		<b>6</b>



<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2	1	
	3. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2,3		
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	<b>Практическое занятие № 2 Решение задач на определение упёка, припёка, выхода.</b>		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>	<b>Уровень освоения</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	1	
	2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	2		
	3. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий			
		<b>Тематика практических занятий и самостоятельных работ</b>	2	
		<b>Самостоятельная работа № 1 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.</b>		3
		<b>Самостоятельная работа № 2 Составление схем, подбора и размещение оборудования, инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b>		3
	<b>П.3. № 3 Решение ситуационных задач по заданным условиям.</b>		3	
<b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском	<b>Содержание</b>		1	
	1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	2		

цехе	изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		
	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. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
		2	
	4. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2	
	<b>Тематика практических занятий и самостоятельных работ.</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа № 3 Систематическая проработка учебной и специальной литературы.</b>		4
	<b>Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.</b>		3
<b>Практическое занятие № 5 Адаптация рецептур хлебобулочных изделий с учётом изменения выхода готовых изделий.</b>		3	
	<b>Дифференцированный зачёт</b>		1
<b>Раздел модуля 2. МДК 05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>131</b>
<b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>
	1. Классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок	2	
	2. Классификация и ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов		
	3. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	4. 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	
	5. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	

	6. 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	
	7. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	8. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	9. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	10. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	11. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	<b>Тематика практических занятий и самостоятельных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа № 1 Решение ситуационных задач по заданным условиям.</b>		<b>3</b>
	<b>Практическое занятие № 1 Составление технологических карт на сиропы и помады.</b>		<b>3</b>
	<b>Практическое занятие № 2 Составление технологических карт на карамели.</b>		<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 3 Составление технологических карт на желе и глазури.</b>		<b>3</b>
	<b>Практическое занятие № 4 Составление технологических карт на сливочные, белковые крема.</b>		<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 5 Составление технологических карт на крема: заварные, комбинированные и крема из молочных продуктов.</b>		<b>3</b>

	<b>Практическое занятие № 6 Составление технологических карт на мастики, марципаны, муссы.</b>		<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 7 Составление технологических карт на посыпки, крошки, различные фарши, начинки.</b>		<b>1</b>
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>15</b>
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>2</b>	
	2. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<b>2</b>	
	3. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	<b>2</b>	
	4. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<b>2</b>	
	5. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<b>2</b>	
	6. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<b>2</b>	
	7. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке, подготовке к транспортированию.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и самостоятельных работ</b>	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа № 2 Систематическая проработка учебной и специальной литературы.</b>		<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа № 3 Решение ситуационных задач по заданным условиям.</b>		<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 8 Составление технологических карт на дрожжевое безопарное тесто.</b>		<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 9 Составление технологических карт на дрожжевое опарное тесто.</b>		<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 10 Составление технологических карт на дрожжевое слоёное тесто.</b>		<b>1</b>

	<b>Практическое занятие № 11 Составление технологических карт на тесто на закваске.</b>		<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 12 Составление технологических карт на пресное тесто и для отделки.</b>		<b>1</b>
	<b>Практическое занятие №13 Составление технологических карт на сложные мелкоштучные хлебобулочные изделия.</b>		<b>6</b>
	<b>Практическое занятие №14 Составление технологических карт на праздничные пироги разнообразного ассортимента</b>		<b>6</b>
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	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 из различных видов теста	<b>2</b>	<b>21</b>
	2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного, песочного, бисквитного и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	<b>2</b>	
	3. *Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, *«Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	<b>2</b>	
	4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	<b>2</b>	
	5. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	<b>2</b>	
	6. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и самостоятельных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа № 4 Расчёт стоимости полуфабриката из теста.</b>		

	<b>Практическое занятие № 15 Составление технологических карт на бисквитный полуфабрикат.</b>	<b>3</b>
	<b>Практическое занятие № 16 Составление технологических карт на песочный полуфабрикат.</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 17 Составление технологических карт на воздушный полуфабрикат.</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 18 Составление технологических карт на вафельный полуфабрикат.</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 19 Составление технологических карт на заварной полуфабрикат.</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 20 Составление технологических карт на миндальный полуфабрикат.</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 21 Составление технологических карт на пряничный полуфабрикат.</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 22 Составление технологических карт на крошковый полуфабрикат.</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 23 Составление технологических карт на слоёный полуфабрикат.</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 24 Составление технологических карт на сахарный и тюлипный полуфабрикаты.</b>	<b>1</b>
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>
	1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов разнообразного ассортимента. Особенности в приготовлении и оформлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b>2</b>
	2. *Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	<b>2</b>
	3. *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.	<b>2</b>
	4. Оценка качества. Условия и сроки хранения	<b>2</b>
		<b>12</b>

	5. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке , подготовке к транспортированию.	2
	<b>Тематика практических занятий и самостоятельных работ</b>	
	<b>Самостоятельная работа № 5 Расчёт сырья для приготовления праздничных тортов.</b>	<b>6</b>
	<b>Самостоятельная работа № 6 Подготовка к дифференцированному зачёту</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 25 Составление технологических карт на сложные мелкоштучные мучные кондитерские изделия.</b>	<b>6</b>
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>
<b>Учебная практика по ПМ.05</b>		
<b>Виды работ:</b>		<b>144</b>
<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, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>5. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>6. 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.</li> <li>7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> </ol>		

<p>9. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>10. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>11. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>12. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.*</p> <p>13. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>14. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>15. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>16. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>17. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>18. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>19. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>20. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>21. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>22. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>23. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>24. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p><b>8</b></p>
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b>  <b>Виды работ:</b></p>	<p><b>144</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 изделия сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>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.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ol> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<b>8</b>
<b>Всего</b>	<b>453</b>

\* Добавлены в соответствии с профессиональными стандартами и регламентами WSR/WSI, по согласованию с работодателями.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета 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).

##### **Оборудование учебного кондитерского цеха:**

###### Весоизмерительное оборудование:

весы настольные  
электронные,  
весы напольные.

###### Холодильное оборудование:

шкаф холодильный,  
шкаф морозильный  
шокофризер  
льдогенератор

###### Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп,  
нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

###### Механическое оборудование:

тестомес,  
взбивальная машина,  
миксер.  
куттер,  
мясорубка

###### Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста.  
жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,  
фритюрница  
гриль – саломандра;  
микроволновая печь;

###### Вспомогательное оборудование:

стеллаж  
полки,  
производственный стол,  
моечная ванна двух или четырехсекционная  
производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками  
производственный стол с охлаждаемой поверхностью  
производственный стол с ящиками,  
полка или шкаф для специй, эссенций, красителей  
моечная ванна

###### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи,

кастрюли,  
функциональные емкости из нержавеющей стали,  
венчик,  
лопатка,  
сито,  
скребок пластиковый, скребок металлический.  
мерный инвентарь,  
набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),  
набор мерных ложек,  
нож,  
совки для сыпучих продуктов,  
корзина для мусора.  
скалки деревянные,  
скалки рифлёные,  
резцы (фигурные) для теста и марципана,  
вырубки (выемки) для печенья, пряников  
кондитерские листы,  
противни перфорированные,  
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,  
круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,  
формы для саваренов,  
трафареты для нанесения рисунка,  
нож,  
нож пилка (300 мм),  
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),  
кондитерские мешки,  
насадки для кондитерских мешков,  
ножницы,  
кондитерские гребенки,  
силиконовые коврики для макарун, эклеров,  
терки,  
трафареты,  
кисти силиконовые.  
силиконовые коврики для выпекания,  
прихватки,  
перчатки термостойкие,  
гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий,  
дуршлаг  
термометр инфракрасный  
делитель торта  
подносы,  
Подложки для тортов (деревянные)  
темперающая емкость,  
инструменты для упаковки  
подставки для тортов вращающиеся,  
газовая горелка  
Расходные материалы:  
бумага пергаментная  
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)  
упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную  
обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с  
крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Лаборатории Учебной кухни ресторана 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**

1 Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для студентов учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – М.: Академия, 2015. – 384 с.

#### **дополнительные источники:**

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО / Н.Г Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 336 с. – Текст: непосредственный.

2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.

3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина – М.: Академия, 2016. – 240 с. – Текст: непосредственный.

4. Сеницына, А. В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студентов учреждений СПО / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – М.: Академия, 2016. – 304 с. – Текст: непосредственный.

#### **интернет-источники:**

Рецепты. Andy Chef (Энди шеф): Блог о еде. – Хабаровск, 2013. – URL: <https://andychef.ru/about> (дата обращения: 05.02.2021). – Текст: электронный.

ПРОГОСЗАКАЗ. РФ : электронная информационная система [ГОСТы по услугам общественного питания]. – Таганрог, 2015. – URL: <https://прогосзаказ.рф/141/39524/91/4124/4130/9127.html> (дата обращения: 05.02.2021). – Текст: электронный.

ХАССП ЛИКБЕЗ: официальный сайт [Безопасность общественного питания] – Санкт-Петербург, 2006. – URL: <https://haccp-likbez.ru/normativnaja-dokumentacija-dlja-obshhepita> (дата обращения: 05.02.2021). – Текст : электронный.

### 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», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

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 рассредоточенного, 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 на профильных предприятиях общественного питания концентрированно, после освоения теоретической части модуля и учебной практики.

Из вариативной части в программу добавлено на МДК.05.02 – 79 часов. Часы введены дополнительно в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Кондитер» и ТО WSR «Кондитерское дело» для углубления, расширения навыков и приобретения профессионального опыта.

Контроль результатов обучения обучающихся по модулю проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Виды текущей и промежуточной аттестации определяются образовательным учреждением в соответствии с локальным актом.

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета по МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и дифференцированного зачета по МДК 05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Промежуточная аттестация по учебной практике ПМ 05.01 проводится в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация по производственной практике ПМ 0.5 проводится в форме дифференцированного зачета.

По окончании изучения профессионального модуля ПМ 05. проводится экзамен квалификационный

#### **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.

### **3.5 Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
<b>ПК 5.1 – 5.6</b>	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</li> <li>требования к личной гигиене персонала;</li> <li>-методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ;</li> <li>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;</li> <li>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</li> </ul>
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распределить задания 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</li> </ul>	



		организации рабочих мест;	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.
	Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ	
<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	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	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

	<p>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач</p> <p>профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 04.</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<p><b>ОК 7.</b></p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p><b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>			
<p><b>ПК 5.1 – 5.6</b></p>	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p>	<p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества</p>

		<p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии с 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>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>
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p>
	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных,	<p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству</p>

	<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>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 консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления</li> </ul>	<p>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</p>
--	----------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>готовых изделий вручную и с помощью средств механизации.</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>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>Способы презентации готовой продукции</p> <p>Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 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. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 5.1.-5.6	<p><b>Знания:</b></p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>Требования к личной гигиене персонала;</p> <p>Методы контроля качества сырья.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>

	<p>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>самостоятель ной работы докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b>          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.          Контролировать ротацию продуктов          Распределять задания м в соответствии с квалификацией;          Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ          Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов          Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест          Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;          - оценка заданий для самостоятельной работы:          - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>

	<p>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>учебной и производственной практики</p>	<p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-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 квалификационном экзамене</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>			
<p><i>ПК 5.1- 5.6</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</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов</p>

	<p>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 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>Способы презентации готовой продукции</p> <p>Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>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>поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



	изделий		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии с 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>Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование</p> <p>Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность</p>

	<p>соответствии с изменением выхода изделий.  Определять степень готовности изделий при выпечке.  Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.  Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:  - замеса теста,  - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования, т/б в процессе приготовления, оформления изделий.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  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 изделий и хлеба;  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>производственно й практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><b>Действия:</b>  Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов  Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов  Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		