

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)
Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО
Работодатель
Зав.производством
Ресторанного комплекса
СПбГБУ «Дирекция по управлению
гостиничным и ресторанным комплексом»
_____ Е.А. Устинова

**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»**

для специальности

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Год начала подготовки по УП 2021

На базе основного общего образования

Санкт-Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой)
комиссией «Технологии и организация
общественного питания»
Протокол № 9 от «25» апреля 2024 г.
Председатель ПЦК
Н.А. Кухаренкова _____
подпись

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО
_____ Р.А.Байбиков
«__» _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом ИСПО СПбПУ
Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.
Зам. директора по УМР
Е.Г. Конакина _____
подпись

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования Санкт-Петербургский политехнического университета Петра Великого.

Разработчик: Леленкова Е.Н. - преподаватель ИСПО СПбПУ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется на 3 и 4 курсе обучения по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>

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

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **347 часов**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **217 часов**, из них **52 часа** практические занятия, **54 часа** лабораторные занятия;

самостоятельная работа обучающегося **52 часов**;

производственная практика (по профилю специальности) – **72 часа**;

экзамен по модулю – **6 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов	Учебная	Производ- ственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1-5.6 ОК 01-11	Раздел 1. Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей	269	217	54/52	-	-	-	52
ПК 5.1-5.6.	Производственная практика	72	-	-	-	-	72	-
	Экзамен по модулю	6						
	Всего:	347	217	106	-	-	72	52

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
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			
Раздел 1 ПМ. 05Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		14	
Тема 1.1. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание		
	1. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; шоколада, какао-порошка, желирующих веществ, сахаристых изделий.	10	2
	2. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.		2
	3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.		2
	Практические занятия 1. Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ 2. Работа с ГОСТами по определению качества продукции 3. Определение качество сахаристых изделий 4. Определение качества желеобразных веществ	4	2

Раздел 2 ПМ 05.Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		16	
Тема 2.1. Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		
	1.	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста.	10
	2.	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели, оборудования для темперирования шоколада.	2
	Практические занятия		
	1.	1. Освоение принципа работы и безопасной эксплуатации оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста. 2. Освоение принципа работы и безопасной эксплуатации оборудования для темперирования шоколада, лампы для карамели. 3. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
Примерная тематика домашних заданий			
1. Изучение современного оборудования разных фирм, характеристики технологических параметров.			
Раздел 3 ПМ 05. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		59	
Тема 3.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание		
	1.	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2,3
	2.	Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.	2,3
	3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.		2,3
	4. Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		2,3
	5.Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.		2,3
	6. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена, кренделя сдобного, кренделя заварного,		

	праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев.		
	7.Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	8. Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.		
	9. Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		2,3
	10. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	11. Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира		
	12.Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		
	Лабораторные работы	18	
	Лабораторная работа №1 Приготовление изделий из сдобного дрожжевого теста. 1. Бриошь 2. Ромовая баба 3. Сдоба фигурная 4. Булочка с маком и помадкой	6	
	Лабораторная работа №2 Приготовление праздничного хлеба и караваев. 1. Кулич 2. Каравай 3. Крендель 4. Кисло-сладкий ржаной хлеб	6	
	Лабораторная работа №3 Приготовление изделий из слоёного дрожжевого теста. 1. Слойка сдобная 2. Слойка с марципаном 3. Слойка с повидлом 4. Пирожок слоёный с капустой	6	
	Практические занятия 1. Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев.. 2. Составление технологических схем. 3. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления. 4. Составление технико-технологических карт на авторскую выпечку.	10	
Примерная тематика домашних заданий 1. Изучение ассортимента изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира. 2. Изучение ассортимента, технологии приготовления праздничного хлеба национальных кухонь народов мира 3. Изучение ассортимента изделий из пресного теста. 4. Разработка рецептур авторских изделий и составление технико-технологических карт.			

Раздел 4. ПМ 05 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		54	
Тема 4.1 ПМ 05 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		
	1	Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий	
	2	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка конфет.	
	3	Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Последовательность технологических операций приготовления заварного теста. Состав, соотношение компонентов. Приготовление простых и основных заварных полуфабрикатов, правила формовки, температурный режим выпечки определение готовности, охлаждение. Требования к качеству теста, полуфабрикатов и готовых изделий. Дефекты, причины возникновения и меры предупреждения и устранения. Условия хранения и сроки реализации изделий из заварного теста	
	4	Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Последовательность технологических операций приготовления песочного теста. Состав, соотношение компонентов. Приготовление простых и основных песочных полуфабрикатов, правила формовки, температурный режим выпечки определение готовности, охлаждение. Требования к качеству теста, полуфабрикатов и готовых изделий. Дефекты, причины возникновения и меры предупреждения и устранения. Условия хранения и сроки реализации изделий из песочного теста	
	5	Технология приготовления сахарного теста и изделий из него. Последовательность технологических операций приготовления сахарного теста. Состав, соотношение компонентов. Приготовление простых и основных полуфабрикатов, правила формовки, температурный режим выпечки определение готовности, охлаждение. Требования к качеству теста, полуфабрикатов и готовых изделий. Дефекты, причины возникновения и меры предупреждения и устранения. Условия хранения и сроки реализации изделий из сахарного теста	
	6	Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.	
	7	Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	
	8	Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	
	9	Правила оформления на тарелке мелкоштучных кондитерских изделий и пtiфур для подачи в виде десерта	
		26	

	10	Правила украшения мелкоштучных кондитерских изделий и птифур для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.		
	11	Дополнительные варианты отделки сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий.		
	12	Правила смешивания и взбивания ингредиентов для приготовления крема «ганаш», отсаживание из кондитерского мешка различных видов теста и крема для мелкоштучных кондитерских изделий и миниатюрных пирожных (птифур).		
		Лабораторные работы	18	
		Лабораторная работа №4 Приготовление изделий из заварного теста 1. Пирожное «Трубочка» с кремом 2. Пирожное «Шу» со сливками 3. Пирожное «Кольцо глазированное» с кремом 4. Пирожное «Константиновское»	6	
		Лабораторная работа №5 Приготовление изделий из песочного теста 1. Печенье двухслойное с конфитюром 2. Печенье шахматное 3. Печенье имбирное с глазурью и посыпкой	6	
		Лабораторная работа №6 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий птифур 1. Птифуры бисквитные 2. Буше 3. Трубочки сахарные	6	
		Практические занятия. 1. Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира, сахара и др) мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира, сахара и др) сложного вида печенья. 3. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий. 4. Расчет пищевой и энергетической ценности сложного вида печенья. 5. Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских изделий. (птифуры). 6. Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских изделий. (десерты). 7. Составление технико-технологических карт на авторские сложного вида печенья.	10	
Примерная тематика домашних заданий. 1 Разработать рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья 2. Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката 3. Разработать технологический процесс приготовления заданного мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья				

4. Изучение основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных 5.Рассчитать физико-химические показатели для заданного вида мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья			
Раздел 5.ПМ 05. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		52	
Тема 5.1. Приготовление сложные мучные кондитерские изделия и праздничных тортов	Содержание		
	1. Ассортимент праздничных тортов.	24	1,2
	2. Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка.		1,2
	3. Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.		2,3
	4. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов.		2,3
	5. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.		2,3
	6. Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.		2,3
	7. Технология приготовления и оформления праздничных тортов, торта тематического («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль») торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт, «Гуесок с грибами») и другие.		2,3
	8. Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования.		
	9. Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		
	10. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.		
	Лабораторные работы	18	
	Лабораторная работа №7 Приготовление тортов массового спроса 1. Торт «Сказка» 2. Торт «Захер» 3. Торт «Малинка» 4. Торт «Фруктовый»	6	
	Лабораторная работа №8 Приготовление тортов необычной формы 1. Торт «Божья коровка» 2. Торт «Ёжик» 3. Торт «Сердце» 4. Торт «Футбольный мяч»	6	
	Лабораторная работа №9 Приготовление торта из слоеного теста (Наполеон)	6	

	Практические занятия 1. Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов 2. Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов	10	
Раздел 6 ПМ 05. Организация производства мучной кондитерской продукции		22	
Тема 6.1 Организация производства мучной кондитерской продукции.	Содержание		
	1. Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста.	10	2,3
	2. Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2,3
	3. Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов .		2,3
	4. Организация рабочих мест по приготовлению тортов.		2,3
	5. Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.		
	Практические занятия 1. Организация рабочего места для приготовления тортов по заданию. 2. Анализ правильности организации рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий 3. Организация рабочих мест для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. 4. Решение производственных ситуаций.	12	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа:		52	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая (концентрированная) по модулю ПМ 05		72	
Виды работ			

<ol style="list-style-type: none"> 1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. 2. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий 4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать. 5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов. 6. Темперировать шоколад. 7. Приготавливать сложные мучные кондитерские изделия. 8. Оформить сложные мучные кондитерские изделия. 9. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий 10. Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. 11. Организовывать рабочее место для приготовления десертов. 12. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий 13. Разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия. 14. Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий 15. Составить технико-технологические карты на новые мучные кондитерские изделия 16. Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий 		
Экзамен по модулю	6	
Всего	347	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- кабинет технологии продукции общественного питания;
- кабинет товароведения продовольственных товаров;
- кабинет организации производства общественного питания.

Кабинеты оснащены мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- для рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- для организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс(мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер)

В кабинете находятся:

- паспорт кабинета;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю

включающий в себя рабочую программу модуля, КОС;

- комплект бланков технологической документации;
- комплект методической литературы для преподавателей;
- наглядные пособия;
- дидактические материалы.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и их рабочих мест:

- Пароконвектомат «UNOX» - 2 шт.
- Конвекционная печь ARIANA- 1 шт.
- Пароконвекционная печь - 2 шт.
- Пароконвектомат Abat-1 шт.
- Пекарский шкаф -1 шт.
- Расстоечный шкаф – 2 шт.
- Конвекционный шкаф - 1 шт.
- Электроплиты -8 шт.
- Гастрономическая машина - 1 шт.
- Гриль - 2 шт.
- Тостер -2 шт.
- Электрофритюрницы-2 шт.
- Машина для взбивания-3 шт.
- Весы электронные - 6 шт.
- Электрокипятильник - 1шт.
- Посудомоечная машина - 1 шт.
- Холодильник - 7 шт.
- Электромясорубки - 2 шт.
- Миксеры - 5 шт.
- Блендер - 8 шт.
- Соковыжималка - 1 шт.
- Комбайн - 1 шт.
- Столы нержавейка - 32 шт.
- Вытяжки - 2 шт.
- Льдогенератор - 1 шт.
- Фондю - 2шт.

- Фламбе - 1 шт.
- Кухонный процессор – 1шт.
- Ванна моечная – 6 шт.
- Морозильный ларь -1шт.
- Аппарат шоковой заморозки -1шт.
- Лампа для карамели – 5 шт.
- Холодильник es 18 -5 шт.
- Плита индукционная Gastrorag TZBT-350D2 – 15 шт.
- Планетарный миксер KitchenAid – 8 шт.
- Столы для дегустации – 4 шт., скамейки – 11 шт.
- Набор инструментов для карвинга – 5 шт.
- Посуда и инвентарь, производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Основные источники:

1. Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для среднего профессионального образования - 2-е изд. Москва: Академия, 2023
2. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий / 3-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
3. Технология кондитерских изделий. Практикум : учебное пособие. Авторы: Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Шевякова Т.А. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021 г. , 600 с.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Издательский центр «Академия», 2022.

Дополнительная:

5. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. Производственное обучение профессии «Кондитер» 1,2 часть. М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
6. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. Авторы: Корячкина С. Я., Матвеева Т. В. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013 г. , 528 с.
7. Пашенко Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : [учебное пособие] /Пашенко Л.П, Жаркова И.М «Лань»2014 - Доступ только с авторизованных компьютеров. - Электрон.версия печ. публикации. - AdobeAcrobatReader 9.0. - ISBN 978-5-98879-119-5. - URL: <http://e.lanbook.com/>
8. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. Авторы: Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Шевякова Т.А. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015 г. , 296 с.
9. Ермилова С.В., Соколова С.В. Торты, пирожные и десерты. М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
10. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста. М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
11. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий. М.: Издательский центр «Академия», 2013г..

Интернет-ресурсы

1. http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/index.htm
2. <http://www.xliby.ru/kulinarija/professija>
3. <http://kulinaria1955.ru/>

Интернет-ресурсы

4. http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/index.htm
5. <http://www.xliby.ru/kulinarija/professija>
6. <http://kulinaria1955.ru/>
7. <http://www.crevetka.com/>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии «Повар», МДК.6.1 «Организация и контроль текущей деятельности персонала», МДК.6.2 «Организация обслуживания», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания», «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	<p>производственной практикам</p>
--	---	-----------------------------------

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос 	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; 	

брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней 	

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность в сохранении и укреплении здоровья по средствам использования средств физической культуры – правильное поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; 	

государственном и иностранном языках	и	<ul style="list-style-type: none"> – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере.	в	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения инвестиционной деятельности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности – точно составлять бизнес план – точно презентовать бизнес-идею – правильно определять источники финансирования – адекватность применения грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	