

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 2023*

*На базе среднего 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	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

## **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 2 и 3 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**

<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.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**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию 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>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</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,</p>

	<p>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>оформлять кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</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>требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</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 образов а- тельной програм мы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятель ная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторны е работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов		Учебная	Производств енная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1-5.6 ОК 01-11	МДК 05.01	269	217	52/54	-	-		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 Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		39	
Тема 1.1. Организация работы кондитерского и мучного цеха.	Содержание	19	
	1. <b>Введение.</b> Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Основные понятия и процессы: 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.	2	2
	2. <b>Организация работы кондитерского и мучного цеха.</b> Назначение, планировка, оснащение кондитерского и мучного цеха. Организация работ на различных участках цеха, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и	2	2

	продуктов; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
3.	<b>Нормативно-технологическая документация кондитерского производства.</b> Нормативно-технологическая документация, регулирующая санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2	2
4.	<b>Оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4 часа</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Взбивальные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за машинами. Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки.		2
5.	<b>Инвентарь кондитерского и мучного цеха.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. <b>3 часа</b>		2
6.	<b>Практическое занятие. Организация рабочих мест кондитера.</b> Составление схем организации рабочего места: объяснение правил и демонстрация приемов безопасной эксплуатации производственного инвентаря; выбор и рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты. Решение ситуационных задач по разъяснению ответственности за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечению своевременности текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. <b>4 часа</b>		3
7.	<b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию кондитерского цеха.</b> Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP); возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;		2

		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p style="text-align: right;"><b>2 часа</b></p>		
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.2.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству</b></p>	<b>Содержание:</b>		<b>16</b>	<b>2</b>
	8	<p><b>Подготовка основного сырья к производству.</b></p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Правила выбора основных продуктов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления.</p>	<b>4</b>	
	9	<p><b>Подготовка вспомогательного сырья к производству.</b></p> <p>Правила выбора дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами.</p>	<b>4</b>	2
	10	<p><b>Практическое занятие. Взаимозаменяемость сырья.</b></p> <p>Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Выполнение расчётов на взаимозаменяемость сырья. Применение норм взаимозаменяемости сырья и продуктов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, с использованием региональных, сезонных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<b>2</b>	3
	11	<p><b>Практическое занятие. Расчет необходимого количества сырья.</b> Составление заявки на склад.</p> <p>Решение расчетных и ситуационных задач: оценка наличия ресурсов; составление заявки и обеспечение получения продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>	<b>4</b>	3
	12	<p><b>Контроль качества сырья и продукции.</b></p> <p>Методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Физико-химические процессы влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<b>2</b>	2

<b>Тема 1.3. Особенности технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	13	<b>Виды теста, способы его разрыхления.</b> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания. Классификация видов теста, способы разрыхления	2	2
	14	<b>Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов и изделий.</b> Сущность процессов, происходящих при тепловой обработке полуфабрикатов и изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.	2	2
<b>Раздел 2 ПМ 05. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>60</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>46</b>	
	1.	<b>Сахарные сиропы. Помада.</b> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сахарных сиропов, помады. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.	2	2
	2.	<b>Кремы.</b> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение кремов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов сливочных, белковых, на сливках. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.	2	2
	3	<b>Кремы.</b> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение кремов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов заварных, муссов и прочих. Температурный, временной режим и	4	3

	правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.		
	<b>Практическая работа-демонстрация</b> -Англез -Патисье -Итальянская меренга	<b>4</b>	3
<b>4</b>	<b>Желе. Глазури. Посыпки.</b> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение желе, глазурей, посыпок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.	<b>4</b>	2
<b>5</b>	<b>Карамель. Шоколад.</b> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение карамели и отделочных полуфабрикатов из шоколада. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения.	<b>4</b>	3
<b>6</b>	<b>Практическая работа-демонстрация</b> -Крем муслин -Пралине	<b>4</b>	3
<b>7</b>	<b>Практическая работа-демонстрация</b> Сухая карамель, тофи, карам- крем для глазир эклеров	<b>4</b>	3
<b>8</b>	<b>Мастика. Марципан.</b> Последовательность выполнения технологических операций при работе с мастикой и марципаном. Температурный, временной режим и правила приготовления; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования	<b>2</b>	2

	9	Практическая работа-демонстрация Приготовление мастики, работа с ней	4	3
	Лабораторные работы		12	
	Лабораторная работа №1		6	3
	Приготовление изделий из сдобного дрожжевого теста. 1. Бриошь 2. Ромовая баба 3. Сдоба фигурная 4. Булочка с маком и помадкой			
	Лабораторная работа №2		6	3
	Приготовление праздничного хлеба и караваев. 1. Кулич 2. Каравай 3. Крендель Кисло-сладкий ржаной хлеб			
Самостоятельная работа обучающихся: 1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению отделочных полуфабрикатов, новых производственных технологий; 2) составление технологической схемы; 3) решение задачи на расчёт сырья; 4) выполнение творческой работы (зарисовка изделия или элементов оформления, выполнение макета демонстрационного изделия, подбор иллюстраций и пр.). 5) составление словаря профессиональных терминов			14	3
Итого за 6 семестр по МДК.05.01 – 99ч. Лекции – 47 часов, практических занятий – 26ч. лабораторных работ - 12ч.; самостоятельной работы обучающегося – 14часов;				
Раздел 3 ПМ 05. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента			22	
Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Содержание		22	
	1	Безопарное и опарное дрожжевое тесто. Процесс приготовления, разделка, расстойка, выпечка изделий. Хлебобулочные изделия: понятие, ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; Рецептуры, технология приготовления дрожжевого теста безопарным и опарным способом. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	2	2

2	<p><b>Хлебобулочные изделия. Хлеб.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	2	2
3	<p><b>Приготовление фаршей и начинок.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	2	2
4	<p><b>Изделия из теста с фаршем.</b></p> <p>Ассортимент: пироги, кулебяки, мелкоштучные изделия, рецептуры, методы приготовления изделий из теста с фаршем, температурный, временной режим и правила приготовления; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.</p>	2	2
5	<p><b>Изделия, жаренные во фритюре. Блины. Оладьи.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, методы приготовления жаренных во фритюре: пирожков, пончиков, беляшей, хвороста, канолле; блинов, оладий, канолле, температурный, временной режим и правила приготовления; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования</p>	2	2

	упакованных изделий.		
<b>6</b>	<b>Дрожжевое слоеное тесто, изделия из него.</b> Ассортимент: слойки с начинками, рецептуры, методы приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста, температурный, временной режим и правила приготовления; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	<b>4</b>	
<b>7</b>	<b>Сложные хлебобулочные изделия.</b> Ассортимент: рулеты, крендели, плетенки, улитка с заварным кремом, круассан рецептуры, методы приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента, температурный, временной режим и правила приготовления; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление изделий из слоёного дрожжевого теста. 1. Слойка сдобная 2. Слойка с марципаном 3. Слойка с повидлом <b>4.</b> Пирожок слоёный с капустой	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 4. ПМ 05</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>82</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>60</b>	
	<b>1 Пресное сдобное тесто, изделия из него. Блинчатое тесто, изделия из него</b> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления пресного сдобного (в т.ч.на основе творога), блинчатого теста и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент,	<b>2</b>	<b>2</b>

	характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.		
<b>2</b>	<b>Песочное тесто, полуфабрикаты из него.</b> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления песочного теста, полуфабрикатов из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>Пирожные из песочного теста.</b> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления песочного теста и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	<b>4</b>	<b>2,3</b>
<b>4</b>	<b>Пряничное тесто, изделия из него.</b> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления пряничного теста и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>5</b>	<b>Бисквитное тесто, полуфабрикаты из него. Кексы.</b> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов из него. Температурный, временной режим и правила	<b>4</b>	<b>2,3</b>

	<p>приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.</p>		
6	<p><b>Пирожные из бисквитного теста.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бисквитного теста и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.</p>	2	2,3
7	<p><b>Пресное слоеное тесто, «перевернутое пресное слоеное тесто», полуфабрикаты и Пирожные.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления пресного слоеного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.</p>	4	2,3
8	<p><b>Заварное тесто, полуфабрикаты и пирожные.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий;</p>	4	2,3

		требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.		
	9	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	3
	10	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	3
	11	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	3
	12	<b>Практическое занятие. Расчет и разработка рецептур.</b> Подбор типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры пирожных сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдение баланс жировых и вкусовых компонентов; выбор формы, текстуры изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинирование разных методов приготовления изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; изменение рецептуры изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; расчет количества сырья, продуктов, массы готовых изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформление акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пирожных сложного ассортимента	14	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление технологических схем изготовления изделий;</li> <li>5. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления конкретных видов изделий.</li> <li>6. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>8. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ol> Составление словаря профессиональных терминов			22	
<b>Итого за 7 семестр по МДК.05.01 – 100 ч.</b> <b>Лекции – 40 часов, практических занятий – 14 ч. лабораторных работ - 24ч.; самостоятельной работы обучающегося – 22часов;</b>				
<b>Раздел 4. ПМ 05</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации мучных</b>			<b>продолжение</b>	

кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 4.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	9	Тесто воздушное, миндальное, вафельное, сахарное, полуфабрикаты и изделия из него. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления воздушного, миндального, вафельного, сахарного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Температурный, временной режим и правила приготовления изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении изделий; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос изделий; методы сервировки и подачи изделий; требования к безопасности хранения изделий; правила маркирования упакованных изделий.	4	2
Раздел 5.ПМ 05 Приготовление и подготовка к реализации тортов, конфет и десертов сложного ассортимента			66	
Тема 5.1 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов сложного ассортимента	Содержание		28	
	1	Технологические особенности приготовления тортов (сборник рецептур), также фигурных (сборник рецептур), праздничных тортов и тортов мировой классики. Пирожные и торты: понятие, классификация, ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для тортов сложного ассортимента. Методы приготовления тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; рецептуры, требования к качеству.	2	2
	2	Торты бисквитные. Методы приготовления пирожных и тортов бисквитных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	2	2
	3	Торты песочные Методы приготовления пирожных и тортов песочных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения	1	2

	готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.		
<b>4</b>	<b>Торты слоеные. Торты медовые.</b> Методы приготовления пирожных и тортов слоеных, медовых: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>5</b>	<b>Торты воздушные. (сборник, +киевский, эстерхази)</b> Методы приготовления пирожных и тортов воздушных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>6</b>	<b>Торты заварные, комбинированные (Сент-Оноре).</b> Методы приготовления пирожных и тортов заварных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	<b>2</b>	<b>3</b>  <i>14 лек</i>
<b>7</b>	<b>Практическое занятие. Расчет и разработка рецептур.</b> Подбор типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры тортов сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдение баланс жировых и вкусовых компонентов; выбор формы, текстуры изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинирование разных методов приготовления изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; изменение рецептуры изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; расчет количества сырья, продуктов, массы готовых изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформление акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления тортов сложного ассортимента	<b>12</b>	<b>3</b>
<b>8</b>	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление тортов сложного ассортимента	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 5.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	

<b>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации муссовых тортов и пирожных.</b>	<b>11</b>	<b>Муссовые торты и пирожные. Антреме.</b> Антреме: основные понятия, ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения; правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>12</b>	<b>Десерты.</b> Десерты: основные понятия, ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения; правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 5.3</b> <b>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>13</b>	<b>Кондитерские изделия. Шоколад. Начинки для конфет.</b> Начинки для конфет: ассортимент (в т.ч. джандуя), рецептуры, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения; правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; требования к качеству; органолептические способы определения качества начинок	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>14</b>	<b>Конфеты шоколадные.</b> Конфеты: техники изготовления, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций при изготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения; правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; требования к качеству; органолептические способы определения видов брака: сахарное поседение, жировое поседение.	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>15</b>	<b>Сахаристые кондитерские изделия.</b> <b>Зефир</b> , технология приготовления, ассортимент: яблочный, зефир на фруктовом пюре; нуга, рецептуры, технологический процесс приготовления, ассортимент: ореховая, <b>нуга</b> фруктовая, нуга шоколада; <b>мармелад</b> , характеристика, особенности приготовления;	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>16</b>	<b>Лабораторная работа</b> <i>Антреме шоколадное</i> <i>Чизкейк</i> <i>Пирожное нарезное</i>	<b>6</b>	<b>3</b>
	<b>17</b>	<b>Лабораторная работа</b> <i>Пралине</i> <i>Нуга</i> <i>Зефир</i>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			<b>16</b>	<b>3</b>

9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 12. Составление технологических схем изготовления изделий; 13. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления конкретных видов изделий. 14. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 15. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 16. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 17. Составление словаря профессиональных терминов		
<b>Итого за 8 семестр по МДК 05 – 70ч.</b> <b>Лекции– 24 часа, лабораторных работ - 18ч, практических работ -12 ч.; самостоятельной работы обучающегося – 16часов;</b>		
<b>Производственная практика – (по профилю специальности)итоговая (концентрированная) по модулюПМ 05</b>	<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>		
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 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 изделий 16. Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий		
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>347</b>	

### **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 нержавеющей - 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:**

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](http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/index.htm)
2. <http://www.xliby.ru/kulinarija/professija>

3. <http://kulinaria1955.ru/>

4. <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><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– 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);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>

	<p>продуктах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	учебной и производственной практикам
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> </ul> </li> </ul>	

<p>обслуживания <b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• 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)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> </ul>	

<p>разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов проработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>

<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

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

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

