


Министерство просвещения Республики Башкортостан  
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж


Утверждено  
на заседании МС  
Протокол № 1  
от « 29 » 08 2025 г.

Рассмотрено  
на заседании ПЦК  
профессионального цикла  
Протокол № 1 от « 29 » 08 2025г.  
Председатель ПЦК  Г.Ф.Ямаева

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ. 05 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ,ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ  
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, И ВИДОВ ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ»

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработала преподаватель:  Г.Ф.Ямаева

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, и видов форм обслуживания» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828);

приказа №747 от 17 декабря 2020 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

профессионального стандарта «Повар», 33.011 утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015г., регистрационный №38940;

и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж Республика Башкортостан

Разработчик: Г.Ф.Ямаева, преподаватель

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Большую роль в профессиональной подготовке играет самообразование. Самообразование – специально организованная, самостоятельная познавательная деятельность, направленная на достижение определенных личностно или общественно значимых образовательных целей: на удовлетворение познавательных интересов, общекультурных и профессиональных запросов и повышение квалификации. Самообразование осуществляется в ходе самостоятельной работы во всех видах занятий и способствует повышению качества профессиональной подготовки.

Цель самостоятельной работы: самостоятельное усвоение и систематизация знаний, предусмотренных ФГОС и профессиональным стандартом индустрии питания, по технологии приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий, способам сервировки, вариантам оформления.

Задачи:

Овладеть терминологией по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Усвоить технологический процесс приготовления блюд и изделий в соответствии с требованиями ФГОС и ПС индустрии питания.

2. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

3. Систематизировать и закрепить знания по междисциплинарным курсам.

Выполнение самостоятельной учебной работы по каждому междисциплинарному курсу МДК 05.01

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК 05.02

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, способствует формированию и развитию общих компетенций( ПК,ОК):

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"><li>– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li><li>– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li><li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li><li>– применять коммуникативные умения;</li><li>– ассортимент сложных</li></ul>	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"><li>– фронтальный опрос</li><li>– оценка проверочных работ по темам;</li><li>– тестирование;</li><li>– оценка выполненных практических и лабораторных заданий;</li><li>– оценка результата решения задач профессиональной направленности</li><li>– оценка результата выполнения практического задания на производственной практике</li><li>– оценка выполненной</li></ul>

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.</p> <p>Стремящийся к формированию в сетевой среде личносно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости</p> <p>ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>курсовой работы</p> <p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики,</p> <p>наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий;</p> <p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p>
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</p>	<p>– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– выбирать и безопасно пользоваться</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– фронтальный опрос</p> <p>– оценка проверочных работ по темам;</p> <p>– тестирование;</p>

<p>кондитерских изделий.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять коммуникативные умения;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>– определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области выполнения работ по специальности Поварское и кондитерское дело;</p> <p>- оценка эффективности и качества выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка выполненных практических и лабораторных заданий;</li> <li>– оценка результата решения задач профессиональной направленности</li> <li>– оценка результата выполнения практического задания на производственной практике</li> <li>– оценка выполненной курсовой работы</li> </ul> <p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики,</p> <p>наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий;</p> <p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p>
<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– фронтальный опрос</li> <li>– оценка проверочных работ по темам;</li> <li>– тестирование;</li> <li>– оценка выполненных</li> </ul>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p> <p>ЛР21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p>	<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>– выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>– применять коммуникативные умения;</li> <li>– технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>– требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p>решение стандартных и нестандартных задач</p>	<p>практических и лабораторных заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результата решения задач профессиональной направленности</li> <li>– оценка результата выполнения практического задания на производственной практике</li> <li>– оценка выполненной курсовой работы</li> </ul> <p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики,</p> <p>наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий;</p> <p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</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>ОК 4. Осуществлять поиск и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>– применять коммуникативные умения;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>– ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления разных</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– фронтальный опрос</li> <li>– оценка проверочных работ по темам;</li> <li>– тестирование;</li> <li>– оценка выполненных практических и лабораторных заданий;</li> <li>– оценка результата решения задач профессиональной направленности</li> <li>– оценка результата выполнения практического задания на производственной практике</li> <li>– оценка выполненной курсовой работы</li> </ul> <p>наблюдение и оценка на</p>
---	---	--

<p>использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития          ЛР18 Обладая стрессоустойчивостью и коммуникабельностью          ЛР22 Обладая мотивацией к самообразованию и развитию</p>	<p>типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- эффективный поиск необходимой информации;          - использование различных источников, включая электронные ресурсы</p>	<p>занятиях, в процессе учебной практики,</p> <p>наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий;</p> <p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p>
<p>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.</p>	<p>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>– применять коммуникативные умения;</p> <p>– выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>– определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– фронтальный опрос</p> <p>– оценка проверочных работ по темам;</p> <p>– тестирование;</p> <p>– оценка выполненных практических и лабораторных заданий;</p> <p>– оценка результата решения задач профессиональной направленности</p> <p>– оценка результата выполнения практического задания на производственной практике</p> <p>– оценка выполненной курсовой работы</p>



<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ЛР19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу</p>	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>– требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p>демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики, наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий;</p> <p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p>
<p>ПК 5.6 Осуществлять 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>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>– применять коммуникативные умения;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>– определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– фронтальный опрос</li> <li>– оценка проверочных работ по темам;</li> <li>– тестирование;</li> <li>– оценка выполненных практических и лабораторных заданий;</li> <li>– оценка результата решения задач профессиональной направленности</li> <li>– оценка результата выполнения практического задания на производственной практике</li> <li>– оценка выполненной курсовой работы</li> </ul>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.          ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры          ЛР 15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики          ЛР17 Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий          ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в</p>	<p>и сложных отделочных полуфабрикатов;          – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          – отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;          – технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;          – требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          – актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов          - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p> <p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики,</p> <p>наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий;</p> <p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p> <p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики,</p> <p>наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий;</p> <p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного</p>
---	---	---

<p>сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ЛР16 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p> <p>ЛР13Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p> <p>ЛР20 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии</p>	<p>организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>выполнения заданий;</p> <p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики,</p> <p>наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий;</p> <p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p>
--	--	---

### **Рекомендации по выполнению различных видов самостоятельной работы**

#### **Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к контрольным работам, экзамену**

1. Внимательно прочитайте материал по конспекту, составленному на учебном занятии.
2. Прочитайте тот же материал по учебнику, учебному пособию.
3. Постарайтесь разобраться с непонятным, в частности новыми терминами. Часто незнание терминологии мешает студентам воспринимать материал на теоретических и лабораторно-практических занятиях на должном уровне.
4. Ответьте на контрольные вопросы для самопроверки, имеющиеся в учебнике или предложенные в данных методических указаниях.
5. Кратко перескажите содержание изученного материала «своими словами».
6. Заучите «рабочие определения» основных понятий, законов.
7. Освоив теоретический материал, приступайте к выполнению заданий, упражнений; решению задач, расчетов самостоятельной работы, составлению графиков, таблиц.

## **Самостоятельное изучение материала и конспектирование лекций по учебной и специальной технической литературе.**

Конспект - это последовательная фиксация информации, отобранной и обдуманной в процессе чтения.

1. При подготовке задания используйте рекомендуемые по данной теме учебники, техническую литературу, материалы электронных библиотек или другие Интернет-ресурсы.
2. Внимательно прочитайте материал, по которому требуется составить конспект.
3. Постарайтесь разобраться с непонятным, в частности новыми терминами и понятиями.
4. Кратко перескажите содержание изученного материала «своими словами».
5. Составьте план конспекта, акцентируя внимание на наиболее важные моменты текста.
6. В соответствии с планом выпишите по каждому пункту несколько основных предложений, характеризующих ведущую мысль описываемого пункта плана.

## **Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Изучение нормативно-технологической документации**

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий; Сборник рецептов мучных и кондитерских изделий. Сборник рецептов диетических изделий.

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых изделий и п/ф.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, размеры потерь при тепловой обработке основных п/ф и изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении теста. В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия могут разрабатывать новые рецептуры. Рецептуры фирменных и заказных изделий разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все изделия с новой рецептурой и фирменные изделия разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические и технологические карты.

Сборником рецептов руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход, технико-технологических и технологических карт.

### **Технологические карты**

Высокое качество готовых изделий складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению изделий на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое кондитерское изделие на основании Сборника рецептов, применяемого на данном предприятии. В технологических картах указываются: наименование изделия, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто, а также дается расчет на определенное количество изделий. В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления изделий и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству изделий, коэффициенты трудоемкости

изделия. Коэффициенты трудоемкости учитывают затраты труда кондитера на приготовление данного изделия.

### **Технико-технологические карты**

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные изделия и те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название изделия, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное изделие.

2. Перечень сырья для изготовления (изделия).

3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.

4. Нормы закладки, сырья массой, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.

5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами и Условиями хранения особо скоропортящихся продуктов).

7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.

8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых продуктов», одобренным Минздравом), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.).

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия

К нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания, относятся также: отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию, вырабатываемую промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

Отраслевые стандарты (ОСТы) являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

Технические условия (ТУ) разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания. Техническое условие - это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.

**Подготовка к лабораторным и практическим занятиям** с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Лабораторные работы и практические занятия относятся к основным видам

учебных занятий, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических знаний и формирование учебных и профессиональных практических умений, они составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

1.2. В процессе лабораторной работы или практического занятия, как видов учебных занятий, студенты выполняют одно или несколько заданий под руководством преподавателя в соответствии с Календарно-тематическим планом и Рабочей программой по дисциплине.

1.3. Выполнение студентами лабораторных работ и практических занятий направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ;

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов;

- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

1.4. Дисциплина, по которым планируются лабораторные работы и практические занятия, и их объемы определяются рабочими учебными планами.

1.5. При проведении лабораторных работ и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

### **Ведение учетно - отчетной документации**

Охарактеризовать каким способом ведется учет на предприятии и в структурном подразделении, применение на предприятии автоматизированных систем и программ для ведения учета и отчетности.

На основании расчета потребности в сырье оформить документы:

технологические карты, технико – технологическую карту, калькуляционную карту, требование в кладовую, накладную на отпуск товаров.

Работники производства должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

### **Составление технико – технологической карты**

Технико – технологические карты разрабатывают на новые кондитерское изделие – те, которые вырабатывают и реализуют только на данном предприятии и его филиалах. Срок действия ТТК определяет само предприятие.

### **Составление калькуляционной карты на изделие**

Калькуляция цен составляется в калькуляционных карточках установленной формы (Форма ОП-1) отдельно на каждый вид изделия.

Рассчитывать продажную цену можно разными способами в зависимости от метода формирования продажной цены.

1. Определяется ассортимент изделия по плану-меню, на которые необходимо составить расчёт.

2. Устанавливаются нормы вложения сырья на каждое изделие на основании сборников рецептур или технико-технологических карт.

3. Определяются продажные цены на сырьё на основании приходных документов.

4. Устанавливается продажная цена изделия путём сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении.

5. Указывается выход изделия.

6. В калькуляционной карточке продажная цена действует до изменения компонентов в сырьевом наборе или цены на сырьё и продукты.

1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.

2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.

3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

**Составление опорного конспекта** — представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созданию краткой информационной структуры, обобщающей и отражающей суть материала лекции, темы учебника. Опорный конспект призван выделить главные объекты изучения, дать им краткую характеристику, используя символы, отразить связь с другими элементами. Основная цель опорного конспекта—облегчить запоминание. В его составлении используются различные базовые понятия, термины, знаки (символы) — опорные сигналы.

Опорный конспект — это наилучшая форма подготовки к ответу и в процессе ответа. Составление опорного конспекта к темам особенно эффективно у студентов, которые столкнулись с большим объемом информации при подготовке к занятиям и, не обладая навыками выделять главное, испытывают трудности при ее запоминании. Опорный конспект может быть представлен системой взаимосвязанных геометрических фигур, содержащих блоки концентрированной информации в виде ступенек логической лестницы; рисунка с дополнительными элементами и др.

Задание составить опорный конспект по теме может быть как обязательным, так и дополнительным. Опорные конспекты могут быть проверены в процессе опроса по качеству ответа студента, его составившего, или эффективностью его использования при ответе другими студентами, либо в рамках семинарских занятий может быть проведен микроконкурс конспектов по принципу: какой из них более краткий по форме, емкий и универсальный по содержанию.

**Составление компьютерной презентации** — это более простой вид графического способа отображения информации. Целью этой работы является развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход развития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин и т. д. Второстепенные детали описательного характера опускаются. Рисунки носят чаще схематичный характер. В них выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение. Рисунком может быть отображение действия, что способствует наглядности и, соответственно, лучшему запоминанию алгоритма.

Схемы и рисунки широко используются в заданиях на практических занятиях в разделе самостоятельной работы. Эти задания могут даваться всем студентам как обязательные для подготовки к практическим занятиям. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов). На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль – для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации - для информации не менее 18. В презентациях не принято ставить переносы в словах.

Оптимальным вариантом заключительного слайда представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить

слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

**Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме** — это вид самостоятельной работы студента по систематизации объемной информации, которая сводится (обобщается) в рамки таблицы. Формирование структуры таблицы отражает склонность студента к систематизации материала и развивает его умения по структурированию информации. Краткость изложения информации характеризует способность к ее свертыванию. В рамках таблицы наглядно отображаются как разделы одной темы (одноплановый материал), так и разделы разных тем (многоплановый материал). Такие таблицы создаются как помощь в изучении большого объема информации, желая придать ему оптимальную форму для запоминания. Задание чаще всего носит обязательный характер, а его качество оценивается по качеству знаний в процессе контроля. Оформляется письменно.

**Работа с литературой, нормативной и технологической документацией** - работу с литературой, нормативной и технологической документацией начинают с составления перечня необходимых для проработки источников. Первым условием эффективной обработки документов является направленность, т. е. цель чтения, которая активизирует мышление, способствует лучшему пониманию и запоминанию прочитанного, делает восприятие информации более целенаправленной.

Обработка информации требует творческого подхода, вдохновения. Именно благодаря этому повышается эффективность работы с литературой. Внимательность, сосредоточенность над текстом во многом определяют качество проработки информации. Важный фактор успешности работы с информацией - **самостоятельность**. Каждый абзац, страница прочитанного должны быть без спешки проанализированные, обдуманые применительно к поставленной цели. Только вдумчивый, самостоятельный анализ прочитанного даст возможность убедиться в своих суждениях, закрепить мысль, понятие, представление.

Очень важным фактором во время проработки литературы может стать **настойчивость** и **систематичность**. Часто, особенно читая сложный новый текст, трудно, а то и невозможно осознать его с первого раза. Приходится читать и перечитывать, пытаясь достичь полного понимания материала. Последовательное, систематическое чтение улучшает усвоение материала, что обрабатывается. Отвлечение срывает, нарушает логично настроенную мнению, вызывает усталость. Систематическое тщательное чтение по плану, с обдумыванием и анализом прочитанного гораздо продуктивнее бессистемного чтения.

Производительность обработки информации существенно зависит от умственной работоспособности. После 1-2 часов непрерывного чтения обязательными должны быть перерывы на 5-7 минут, несложные физические упражнения, обтирания лица теплой водой или усиленное глубокое дыхание, Все стимулирует центральную нервную систему и повышает работоспособность. Иногда, читая сложный текст, полезно отключиться на 2-3 минуты. Прорабатывая текст, нужно добиваться, чтобы любое место в нем было понятным. В отдельных случаях нужно не только понять, но и запомнить текст на определенный период времени. Всю информацию, полученную в процессе работы с литературными источниками, необходимо систематизировать, проанализировать и изложить в виде письменного обзора.

Во время критического анализа информации различные идеи, факты, теории сравнивают между собой. В данном случае важно определить те этапы, на которых происходили изменения в ходе исследований, появились новые идеи, качественно изменили их направленность. В процессе активного анализа всегда возникают собственные соображения и мнения обучающегося, определяются наиболее актуальные



вопросы, подлежащие исследованию в первую очередь. Обзор должен полно и систематизировано содержать изложение анализа проработанных литературных источников и полностью отражать состояние вопроса, которому посвящено исследование. Имеющиеся в нем сведения должны давать возможность объективно оценивать научный уровень исследования, правильно выбирать пути и средства достижения поставленной цели.

**Составление схем.** Схемы как графические документы (графическая модель системы), на которых в виде условных обозначений или изображений показаны составные части некоторой системы и связи между ними.

Алгоритм составления схем

1. Прочтите предложенный текст и запишите его название
2. Укажите карандашом в книге основные разделы, из которых состоит текст, и дайте им названия.
3. Проведите от названия текста стрелки вниз и подпишите возле каждой из них названия разделов текста.
4. Дополните схему примерами.

### **Самостоятельная работа при изучении раздела 1**

Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий

#### **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**

Подготовка докладов и сообщений на тему: «Развитие кондитерского производства», «Современное оборудование, используемое в кондитерском цехе», «Особенности организации кондитерского производства» «основы научной организации труда кондитерского производства». Составление блок-схем: основные помещения кондитерского цеха, технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. Изучение площадки по стандартам WSR

### **Самостоятельная работа при изучении раздела 2.**

Оборудование предприятий общественного питания

#### **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**

Решение задач по подбору машин для предприятий общественного питания на основе требуемой производительности по производственной программе цеха. Подготовить сообщение: «виды зарубежных машин». Подготовка рефератов, докладов: «Современные тестомесы», «Современные способы приготовления пиццы», «Тепловое оборудование», составление блок-схем: основные узлы тестораскаточной машины. Составление принципиальной схемы работы взбивальной машины. Составление опорных конспектов на тему: «Расчет тестоделительной машины» Выполнение индивидуальных тестовых заданий. Изучение стандарта WSR.

### **Самостоятельная работа при изучении раздела 4**

**Раздел 4.** Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

#### **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**

Подготовка рефератов на тему: «Принципы брожения теста», «Ассортимент мучных изделий из дрожжевого теста», «Современные способы разрыхления», «Производство отделочных полуфабрикатов», «Ассортимент изделий из бисквитного теста», «Технология приготовления заварного теста», «Ассортимент изделий из песочного теста», «Ассортимент изделий из пряничного теста». «Современные виды тестовых заготовок» Температурные режимы выпечки отдельных видов кондитерских изделий». Подготовка ТТК на изделия из слоеного дрожжевого, бисквитного, заварного, белкового теста. Решение ситуационных задач, составление технологических карт на кондитерские изделия. Составление тестовых заданий и контрольных вопросов по теме:

«Технологический процесс приготовления кондитерских изделий». Разбивка блюд по плану-меню ПОП по основным критериям классификации кулинарной продукции. Составление тестовых заданий по теме: «Процессы, формирующие качество кулинарной продукции».

### **Самостоятельная работа при изучении раздела 5**

#### **Раздел 5. Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

##### **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**

Систематическое изучение учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка докладов и сообщений. Подготовка ответов на вопросы в учебнике. Составление блок-схем и таблиц

##### **Список литературы**

1. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова, М.: изд. центр «Академия», 2021 г. – 384 с.
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С.В. Ермилова, М.: изд. центр «Академия», 2022 г. – 336 с.
3. Кузнецова Л.С. , Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова, М.: изд. центр «Академия», 2022 г. – 480 с.
4. Потапова И. И. Изделия из теста: учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева, М.: изд. центр «Академия», 2021 г. – 64 с.
5. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО / Н. Г. Бутейкис, М.: изд. центр «Академия», 2021 г. – 336 с.
6. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколов, М.: изд. центр «Академия», 2021 г. – 80 с.
7. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2021. 373 с.
8. Ботов М.И. , Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М. Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Книга кулинара [Электронный ресурс]. Режим доступа – <http://knigakulinara.ru/>
2. Ресторанный консалтинг [Электронный ресурс]. Режим доступа – <http://restcon.ru/>
3. Афиша-Еда: журнал [Электронный ресурс]. Режим доступа – <http://eda.ru/>
4. Кулинарная социальная сеть Юлии Высоцкой [Электронный ресурс]. Режим доступа – <http://edimdoma.ru/>

5. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]. Режим доступа – <http://znaytovar.ru/>
6. Портал ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. Режим доступа – <http://restoranoff.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2019г.– 374с
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие Г.Г. Дубцов - М.: Мастерство, 2019г. – 182с.
3. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи» –144 с.
4. СанПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, выпускающие мягкое мороженое". – 126 с.

#### **Периодические издания:**

1. Журнал «HoReCa-magazine»
2. Журнал «Гастрономъ»
3. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»
4. Журнал «ИнформКондитер»
5. Журнал «Кондитерское производство»