

Согласовано  
Директор ООО  
«Комбинат питания «Октябрьский»  
Т.Ю.Абрамова  
«28» 2025г.



Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж  
Г.В.Еленкин  
«28» 2025г.



Программа рассмотрена на заседании ПЦК  
Профессионального цикла  
протокол № 1 от «28» 2025г.  
Председатель ПЦК Г.Ф. Ямаева

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, И ВИДОВ ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15  
«ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

2025

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК  
профессионального цикла  
председатель ПЦК  
ГР Ямаева Г.Ф.  
«20» 02 2024 г.


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 (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик: ГР Ямаева Г.Ф.- преподаватель

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 (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный №44828), профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный №39023), профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21сентября 2015г., регистрационный №38940) , профессионального стандарта «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской федерации 25 декабря 2015г. регистрационный № 40270); примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно- методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик:  Ямаева Г.Ф. - преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>27</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>30</b>

## **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и

ЛР13	коммунального хозяйства
ЛР14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК5.2	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 и мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	
Уметь	<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</li> </ul>



	<p>мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских 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>– 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> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и</li> </ul>

	<p>сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>– основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных 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</li> </ul>
--	--

<p><b>иметь практический опыт:</b></p>	<p>его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять производственную программу кондитерского мучного цеха;</li> <li>– организовывать работу кондитерского и мучного цеха;</li> </ul>

Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– производить расчет масс продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– составлять нормативную документацию для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проводить технологический процесс приготовления сложных диетических хлебобулочных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– методы приготовления сложных диетических хлебобулочных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных мучных кондитерских изделий</li> </ul>
-------	---

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

Всего часов - 394

в том числе в форме практической подготовки

Из них на освоение МДК - 192

в том числе самостоятельная работа - 6

практика производственная - 180

*Промежуточная аттестация 6*



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### ПМ. 05

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							Самостоя-тельная работа	
				Практика								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Консультации
				Обучение по МДК				Практики				
					В том числе			Учебная	Производственная			
Всего, часов	Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		11	
ПК 5.1 – 5.6	Раздел 1.ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных											
	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	46		46		23						

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  <b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	152		146		73					6
	<b>Учебная практика</b>										
	<b>Производственная практика</b>	180									
<b>Всего</b>		<b>394</b>		<b>192</b>	<b>7</b>	<b>96</b>			<b>180</b>	<b>10</b>	<b>6</b>

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Раздел 1.ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК 05.01Организация процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			46
Тема 1.1 Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий	Содержание учебного материала		21
	1-2	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.	2
	3-4	Оснащение рабочих мест для разделки теста. Выпечка кондитерских изделий и приготовление отделочных полуфабрикатов Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Основные виды производственного оборудования. Особенности ухода и эксплуатации. Основные виды производственного инвентаря, правила использования и ухода.	4
	Лабораторные занятия		не предусмотрено
	Практические занятия		13
	Практическое занятие №1. Расчет мощности цеха мучных изделий. Организационные		8



	решения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	<b>Практическое занятие №2.</b> Составление производственной программы или плана-меню цеха мучных изделий		5
	<b>Контрольная работа №1</b> Организация работы цеха мучных изделий		2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>		-
	<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 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		
<b>Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания</b>			
Тема 2.1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Безопасность использования при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		19
	1-2	<b>Подбор и правила пользования тестомесильными и тестораскаточными машинами.</b> Назначение, производительность, правила эксплуатации.	2
	3-4	<b>Подбор и правила пользования тестоформующими машинами и тепловое оборудование для кондитерских цехов.</b> Назначение, производительность, правила эксплуатации.	2
	5-6	<b>Инвентарь и приспособления.</b> Назначение .Правила применения.	3
	<b>Лабораторные занятия:</b> Ознакомлением с оборудованием, предназначение		6
	<b>Практические занятия:</b> Подбор оборудования и правила использования		4
	<b>Контрольная работа №2.</b> Оборудование кондитерского цеха		2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b>		

	<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 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		
<b>Раздел 3. Санитарно- гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>			<b>6</b>
<b>Тема 3.1</b> Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности сырья и готовой	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1-2	<b>Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде и таре.</b> Размещение производственных помещений и цехов предприятия. Размещение оборудования с учётом последовательности технологического процесса	2
	3-4	<b>Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и личной гигиене персонала.</b> Подготовка и обработка сырья к производству. Санитарные требования к персоналу. Правила личной гигиены	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		не предусмотрено
	<b>Практические занятия</b>		не предусмотрено
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>152</b>
<b>Раздел 4. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 4.1</b> Характеристика	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>31</b>
	1-2	<b>Подготовка основного сырья к производству мучных изделий.</b> Краткая	

основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. теста. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий	2
	3-4	<b>Характеристика дополнительного и вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.</b> Краткая характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, Требования к качеству дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора дополнительного сырья для приготовления изделий	2
	5-6	<b>Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании теста. Способы разрыхления теста.</b> Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности. Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.	2
	7-8	<b>Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий.</b> Температурные режимы тепловой обработки изделий. Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.	2
	9-10	<b>Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий.</b> Приготовление сиропов, помады, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий	2
	11-12	<b>Классификация отделочных полуфабрикатов Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Приготовление сахарных отделочных материалов.</b> Приготовление глазури, украшений из шоколада, мастики, марципана, посыпки; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий	2

	13-14	<b>Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители.</b> Подготовка к производству.Использование и хранение. <b>Желирующие вещества.</b> Подготовка к производству,использование. Приготовление желе.	2
	15-16	<b>Технология приготовления фаршей и начинок.</b> Технологический процесс приготовления овощных, мясных фаршей. Технологический процесс приготовления начинок.	2
		<b>Лабораторные занятия</b>	<b>13</b>
		<b>Лабораторное занятие №1.</b> Технология приготовления, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана	6
		<b>Лабораторное занятие №2.</b> Технология приготовления овощных, мясных фаршей. Технологический процесс приготовления начинок.	4
		<b>Лабораторное занятие №3.</b> Определение качества основного и дополнительного сырья	3
		<b>Контрольная работа №4. Отделочных полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий</b>	2
<b>Тема 4.2</b> Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>32</b>
	32-33	<b>Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.</b> Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.Влияние температуры теста на процесс брожения. спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение. Методы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству готового теста. Разделка теста. Определение готовности теста для выпечки.	2
	34-35	<b>Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.</b> Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	2
	36-37	<b>Технология приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста.</b> Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста, рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста. Определение качества	2

		готовых изделий, пороков и способов их устранения.	
	38-39	<b>Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста с «отсдобкой».</b> Особенности приготовления дрожжевого теста, рецептуры изделий из дрожжевого теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	2
	40-41	<b>Технология приготовления мучных кондитерских изделий из блинного теста и теста для оладий.</b> Особенности приготовления блинного теста, рецептуры изделий из блинного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	2
	42-43	<b>Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него.</b> Ускоренный способ приготовления теста. Интенсивная холодная технология приготовления теста. Технология замораживания тестовых полуфабрикатов.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>12</b>
	<b>Лабораторное занятие №4.</b> Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста		4
	<b>Лабораторное занятие №5.</b> Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста		4
	<b>Лабораторное занятие №6.</b> Технологические процесс приготовления мучных изделий из блинного теста и теста для оладий		4
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	<b>Практическое занятие №4.</b> Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Составление ТК, ТТК.		4
	<b>Практическое занятие №5.</b> Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста. Составление ТК, ТТК.		4
	<b>Практическое занятие №6.</b> Составление технологических схем и расчет расхода сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста		2
	<b>Контрольная работа №5.</b> Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.		2
<b>Тема 4.3</b> Технология приготовления кондитерских изделий из	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>34</b>
	64-65	<b>Технология приготовления мучных кондитерских изделий из теста для блинчиков, вафельного.</b> Ассортимент изделий из блинчатого, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации	2

бездрожжевого теста	66-67	<b>Технология приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста.</b> Ассортимент изделий пряничного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации	2
	68-69	<b>Технология приготовления мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста, из миндального теста.</b> Ассортимент изделий из сдобного пресного теста, из слоеного пресного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации	2
	70-71	<b>Технология приготовления мучных кондитерских изделий из песочного заварного теста.</b> Технология приготовления песочного теста, изделий из него, расчет сырья, оформление тортов, пирожных.	2
	72-73	<b>Технология приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</b> Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Показатели качества. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке	2
	74-75	<b>Технология приготовления мучных кондитерских изделий из слоеного и воздушного теста.</b> Ассортимент изделий из слоеного пресного и воздушного теста, технология приготовления слоеного пресного и воздушного теста, процессы, происходящие при замесе теста. Требования к качеству.	2
	76-77	<b>Технология приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>18</b>
	<b>Лабораторное занятие №7.</b> Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из пряничного, вафельного теста и изделий из теста для блинчиков, из заварного теста		4
	<b>Лабораторная работа №8.</b> Технологические процесс приготовления кондитерских		4

	изделий из сдобного, песочного, бисквитного теста		
	<b>Лабораторное занятие №9</b> Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из слоеного и воздушного теста		4
	<b>Лабораторное занятие №10</b> Технологические процесс приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №11.</b> Расчет расхода сырья и составление технологических схем приготовления изделий из пряничного, песочного, вафельного и сдобного теста. Составление ТК, ТТК.		2
	<b>Практическое занятие №12.</b> Составление технологических схем и расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного, песочного ,заварного и миндального теста.		2
	<b>Контрольная работа №6. Технология приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Виды теста.</b>		2
<b>Тема 4.4</b> Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>34</b>
	98-99	<b>Технология приготовления бисквитных тортов и пирожных.</b> Особенности приготовления. Способы украшения тортов. Требование к качеству.	2
	100-101	<b>Технология приготовления песочных тортов и пирожных .</b> Особенности приготовления. Способы украшения тортов. Требование к качеству.	2
	102-103	<b>Технология приготовления тортов и пирожных из воздушного полуфабриката.</b> Особенности приготовления. Способы украшения тортов. Требование к качеству.	2
	104-105	<b>Технология приготовления тортов из слоёного полуфабриката.</b> Особенности приготовления. Способы украшения тортов. Требование к качеству.	2
	106-107	<b>Технология приготовления тортов и пирожных из заварного теста.</b> Особенности приготовления. Способы украшения тортов. Требование к качеству.	2
	108-109	<b>Технология приготовления пирожных из слоёного полуфабриката и миндального теста.</b> Особенности приготовления. Способы украшения. Требование к качеству.	2
	110-111	<b>Украшения тортов и пирожных. Актуальные направления в производстве кондитерских изделий.</b> Современные способы украшения тортов и пирожных.	2

		Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>18\30</b>
	<b>Лабораторное занятие №15.</b> Технология приготовления праздничных тортов.		6
	<b>Лабораторное занятие №16.</b> Технология приготовления сложных фигурных тортов.		7
	<b>Лабораторное занятие №17.</b> Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий и нарезных пирожных		17
	<b>Контрольная работа №7. Приготовление тортов, пирожных и хлебобулочных изделий</b>		2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4</b>		2
	<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> 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».		
<b>Раздел 5. Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>3</b>
<b>Тема 5.1</b> Требования к качеству сырья. Контроль качества готовых изделий	<b>Содержание</b>		
	132-133	<b>Контроль технологического процесса приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.</b> Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов: продолжительность и интенсивность замеса, температура, влажность, продолжительность и характер брожения, кислотность, подъемная сила. Оценка физических свойств теста.. Контроль режима расстойки заготовок и выпечки готовых изделий.	2
	134	Требования безопасности к хранению сложных хлебобулочных, мучных	1



	кондитерских изделий	
	<b>Лабораторные занятия</b>	не предусмотрено
	<b>Практические занятия</b>	не предусмотрено
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5</b>	<b>6</b>
	<p align="center"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>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</p>	
	<b>Экзамен ПМ05</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>6</b>
<p><b>Производственная (по профилю специальности) практика по модулю ПМ 05</b></p> <p><b>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</b></p> <p>– <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.</li> <li>5. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба</li> <li>6. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков</li> <li>7. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек</li> </ol>		<b>180</b>

<p>8. Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.</p> <p>9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов</p> <p>10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.</p> <p>11. Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных</p> <p>12. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов</p> <p>13. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.</p> <p>14. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>		
<b>Консультации</b>	<p>Расчет сырья для производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Расчет производительности оборудования</p> <p>Организация рабочих мест кондитерского цеха</p> <p>Расчет припека, упека, выхода готовой продукции</p> <p>Составление нормативной документации на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия</p>	
<b>Всего часов</b>		<b>394</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; учебного кондитерского цеха, лаборатории для кондитеров. Оборудование учебных кабинетов «Технология приготовления хлеба, хлебобулочных изделий», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы). **Технические**

**средства обучения:**

- компьютер;
- средства отображения информации (проектор, экран, монитор), -соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:**

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- комплект технологической документации (стандарты, сборники рецептур,

технологические инструкции;

**Оборудование и технологическое оснащение кондитерской, хлебопекарной лаборатории:**

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации; Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Спортивный комплекс. Оборудование спортивного комплекса: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в Интернет, актовый зал.

Материально-техническая база социальных партнеров

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику (концентрированно), учебную практику рассредоточенно.

Посуда и инвентарь (венчик, кондитерский мешок с набором насадок, набор тесторезок, формы силиконовые для выпечки, противни, пергамент, фигурные формы, вырубки металлические)

*Технические средства обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет – программу R-Keer или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);
- мультимедийный проектор.

*\*Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований*

- Картофелечистки электрические
- Овощерезки электрические
- Машина протирачная
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны) или аналог
- Фритюрницы

- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная minicombi (max 200°C)или аналог
- Холодильник
- ☐ Зонт вытяжной

- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол с моечной ванной
- Стол нейтральный 1200 и 1400
- Стол производственный с бортом
- Шкаф интенсивной заморозки
- Морозильник
- Кухонный комбайн Thermomix
- Взбивальная машина
- Аппарат для вакуумирования
- Слайсер
- Посудомоечная машина
- Миксер ручной
- Гриль контактный Libero или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажикухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
- Кухонная посуда и инвентарь

– *Примечание:* - по требованиям WSR/WSR

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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», 2023 г. – 384 с.
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С.В. Ермилова, М.: изд. центр «Академия», 2023 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», 2023 г. – 480 с.
4. Потапова И. И. Изделия из теста: учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева, М.: изд. центр «Академия», 2023 г. – 64 с.
5. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО / Н. Г. Бутейкис, М.: изд. центр «Академия», 2023 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», 2023 г. – 80 с.
7. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2023. 373 с.
8. Ботов М.И. , Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М. Издательский центр «Академия», 2023. – 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 ресторанный 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 2021г.– 374с
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие Г.Г. Дубцов - М.: Мастерство, 2020г. – 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»

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

Код и наименование	Критерии оценки	Методы оценки
--------------------	-----------------	---------------

профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля		
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>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. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального</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, мелкостручных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>– применять коммуникативные умения;</li> <li>– ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления 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> </ul> <p>- демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<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 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>малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>		
<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</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, мелкостручных кондитерских изделий;</li> <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>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 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>ЛР21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</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>	<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, мелкочтучных 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 типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</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 4. Осуществлять поиск и 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>- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные ресурсы</p>	<p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики,  наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий;  оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);  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>	<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>– ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления 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>– методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</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</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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ЛР19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности</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 5.6 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 и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества 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> </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 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</p>	<p>– 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>организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</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 выполнения заданий;</p> <p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики,</p> <p>наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий;</p>
---	--	--

<p>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>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p>
--	--	---

### ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ 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, И ВИДОВ ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15

«ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением;	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>

