

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Цикловая методическая комиссия ОТДЕЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

  
\_\_\_\_\_ Д.Б.Рогова  
\_\_\_\_\_ 1.09 2017 г.

## ПРОГРАММА

Профессиональный модуль	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
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2017 г.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом №1565 Министерства образования и науки РФ 9.12.2016 г.

#### РАССМОТРЕНО



На заседании ЦМК отделения ТПОП  
Протокол № 1 от 01.09 2017 г.

Председатель ЦМК отделения ТПОП

  
И.Ю. Жукова


#### СОСТАВИТЕЛИ

Преподаватель  
профессионального цикла  
заведующая столовой ГАУ КО  
«Юргинский дом – интернат  
для престарелых и инвалидов»

  
И.Ю. Жукова  
  
И.А. Марцева

#### РЕЦЕНЗЕНТЫ

Заведующий отделением ТПОП

  
Д.Б. Тарасова


Заведующий  
лабораторией стандартизации

  
Е.Н.Соловьёва

Зарегистрировано в методическом кабинете

01.09 20 17 г.

Заместитель директора по НМР

  
И.Н. Тащян

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19'
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	23

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	<p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p>
---------------------------	---

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

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего –520 часов, в том числе:  
объём образовательной программы составляет 520 часов,  
в том числе учебной и производственной практики – 180 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

1	2	3	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							10
			Обучение по МДК, в час.				Практики		Самостоятельная работа	
			4	в т.ч.		7	8	9		
5	6	7								
			всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа * , час	Промежуточные аттестации	Учебная	Производственная		
ПК 5.1.- ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	32	12					6	
ПК 5.1., 5.6	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	294	288	182					6	
ПК 5.1- 5.5	Учебная и производственная практика	180					72	108		
	Экзамен квалификационный (в том числе консультации)	14				14				
	<b>Всего:</b>	<b>520</b>	<b>320</b>	<b>194</b>	<b>*</b>	<b>14</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	



2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления изделий сложного ассортимента	Содержание учебной программы, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебной программы, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	
Тема 1.1.	Содержание		
Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<p>Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</p> <p>Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства</p> <p>Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий</p>	1	
	<p>Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования</p> <p>Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления</p>	6	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	2
	Практическое занятие 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4	
	Практическое занятие 2. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий.	4	
Тема 1.2.	Содержание		

<p>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера</p> <p><b>Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b></p>	4	
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b> <b>Организация работ и техническое оснащение кондитерского цеха.</b> Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.</p> <p><b>Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.</b> Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды</p>	2	
<p><b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</p>	<p><b>Содержание</b> <b>Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов.</b> Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</b> Кондитерские смеси, отлежные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов</p>	2	2

<p>и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p><b>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья.</b> Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.</p> <p>Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья</p>	<p>и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p><b>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья.</b> Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.</p> <p>Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>294</p> <p>2</p>
<p><b>МДК 05.02 Процессы приготовления сложного ассортимента</b></p> <p><b>Раздел модуля 2. Приготовление сложного ассортимента</b></p> <p>Тема 2.1.</p> <p>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Сиропы: виды, правила и режим варки.</b> Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Виды помады.</b> Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Виды карамели.</b> Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Укращения из карамели.</b> Укращения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Виды желе.</b> Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Виды глазури.</b> Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури.</p> <p><b>Темперирование шоколада.</b> Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Технология изготовления украшений из шоколада.</b> Оценка качества изделий из шоколада.</p>	<p>294</p> <p>30</p>

	<p>Виды брака и причины возникновения.</p> <p><b>Виды кремов.</b> Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).</p> <p><b>Ассортимент и рецептуры сливочных кремов.</b></p> <p><b>Ассортимент и рецептуры белковых кремов.</b></p> <p><b>Ассортимент и рецептуры комбинированных кремов.</b></p> <p>Рецептуры, технология приготовления, назначение кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	
	<p><b>Мастика и марципан.</b> Мастика (сахарная сырьевая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование мастики и марципана. Использование мастики и марципана при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
	<p><b>Виды посыпок.</b> Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
	<p><b>Виды фаршей и начинок.</b> Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	32
	<p><b>Практическое занятие 5.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов</p>	2
	<p><b>Практическое занятие 6.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика</p>	2
	<p><b>Практическое занятие 7.</b> Приготовление сливочных кремов</p>	4
	<p><b>Практическое занятие 8.</b> Приготовление белковых, заварных кремов</p>	4
	<p><b>Практическое занятие 9.</b> Приготовление комбинированных кремов</p>	4
	<p><b>Практическое занятие 10.</b> Моделирование из мастики, марципана</p>	4
	<p><b>Практическое занятие 11.</b> Темперирование шоколада. Приготовление украшений.</p>	6
	<p><b>Практическое занятие 12.</b> Приготовление украшений из карамели</p>	6
		3

<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>	<p><b>Содержание</b> Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. <b>Выявление дефектов теста и способы их устранения</b> Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <b>Способы формирования штучных и многопорционных изделий.</b> Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <b>Режимы выпечки.</b> <b>Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</b> Оценка качества. <b>Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</b> <b>Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</b> Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p>	<p><b>16</b></p>
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>30</b></p>
	<p><b>Практическое занятие</b>13. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий</p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Практическое занятие</b>14. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий с начинками</p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Практическое занятие</b>15. Приготовление, оформление праздничного хлеба</p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Практическое занятие</b>16. Приготовление, оформление изделий из пресного теста</p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Практическое занятие</b>17. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных региональных и авторских изделий.</p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Содержание</b> Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p>	<p><b>26</b></p>
	<p><b>Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов:</b> медового, «Бризе», «Бретон», «Тюлипно», бисквита«Джуконда»,</p>	
	<p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	

	<p>бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Г енуаз», «Пагашу», «Фило, Кора»), сахарного для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p><b>Приготовление бисквитного теста.</b> Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p><b>Приготовление песочного теста, сабле.</b> Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p><b>Приготовление заварного теста.</b> Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него</p> <p><b>Приготовление медового теста.</b> Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p><b>Технология приготовления бисквита «Джоконда».</b> Оценка качества и степени готовности полуфабриката.</p> <p><b>Технология приготовления бисквита шоколадно-миндального.</b> Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него</p> <p><b>Технология приготовления воздушного теста.</b> Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него</p> <p><b>Технология приготовления тюлишного теста.</b> Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него</p> <p><b>Технология приготовления теста фило.</b> Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p>	
	<p><b>Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.</b> Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p><b>Техника и варианты оформления.</b> Оценка качества. Условия и сроки хранения</p> <p>Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p>	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>60</b></p>
	<p><b>Практическое занятие 18.</b> Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него</p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Практическое занятие 19.</b> Приготовление шоколадно-миндального бисквита и изделий из него</p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Практическое занятие 20.</b> Приготовление бисквита «Джоконда».</p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Практическое занятие 21.</b> Приготовление масляного бисквитного теста и изделий из него</p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Практическое занятие 22.</b> Приготовление песочного теста и изделий из него</p>	<p><b>6</b></p>

	Практическое занятие23. Приготовление сабле.	6
	Практическое занятие24. Приготовление заварного теста и изделий из него	6
	Практическое занятие25. Приготовление, оформление региональных, авторских мучных кондитерских изделий.	6
	Практическое занятие26. Приготовление теста гюлишного и изделий из него	6
	Практическое занятие27. Приготовление теста фило и изделий из него	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента. В том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.	
	Технология приготовления капкейков.	
	Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.	
	Органолептические способы определения степени готовности.	
	Технология приготовления миниатюр. Техники и варианты оформления.	
	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.	
	Технология приготовления меренг. Оценка качества и степени готовности.	
	Технология приготовления макарон. Оценка качества и степени готовности.	
	Технология приготовления заварных пирожных с кракслином. Оценка качества и степени готовности.	34
Технология приготовления муссовых птифур. Оценка качества и степени готовности.		
Технология приготовления шоколадного фондана. Оценка качества и степени готовности.		
Технология приготовления антреме. Техники и варианты оформления.		
Технология приготовления чизкейков. Техники и варианты оформления.		
Технология приготовления Тирамису. Техники и варианты оформления.		
Технология приготовления авторского муссового торта с орехами и курагой. Оценка качества и степени готовности.		
Технология приготовления комбинированных тортов.		
Условия и сроки хранения пирожных и тортов.		
Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
Тематика практических занятий и лабораторных работ	60	
		3

	<b>Практическое занятие:</b> Приготовление, оформление региональных пирожных	6
	<b>Практическое занятие 28.</b> Приготовление муссовых пирожных.	6
	<b>Практическое занятие 29.</b> Приготовление тарта «Малибу»	6
	<b>Практическое занятие 30.</b> Приготовление заварного пирожного «Шу» с кракелином.	6
	<b>Практическое занятие 31.</b> Приготовление пирожного «Даккуаз»	6
	<b>Практическое занятие 32.</b> Приготовление, оформление авторских пирожных	6
	<b>Практическое занятие 33.</b> Приготовление, оформление муссовых тортов.	6
	<b>Практическое занятие 34.</b> Приготовление, оформление медовых тортов.	6
	<b>Практическое занятие 35.</b> Приготовление, оформление творожных тортов.	6
	<b>Практическое занятие 36.</b> Приготовление, оформление авторских тортов.	6
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b> Подготовить мини-проект (слайд-презентацию, сообщение) по теме: «Современные технологии приготовления и оформления тортов, пирожных»	6
	<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюда, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	72



<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</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</li> </ol>	<p><b>108</b></p>

<p>процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>14</p>	<p>520</p>
<p><b>Экзамен квалификационный</b> (в том числе консультации)</p>		
<p><b>Итого</b></p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебный кондитерский цех**, оснащенный:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

#### **Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при

проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Перечень учебных печатных и электронных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. Закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. На 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. От 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
11. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
13. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
17. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

#### Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 – 160 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1. / под ред. Ф.Л.Марчука – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
14. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. Образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

**Электронные издания:**

- 1 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 2 <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 3 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- 4 <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- 5 <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- 6 <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- 7 <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- 8 <http://www.pitportal.ru/>

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

	<p>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное задание планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• разделное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в</li> </ul> </li> </ul>	



<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространных посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия</li> </ul>
---	---

	<p>заданию, рецептуре</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> </li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приговлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов проработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для</p>

<p>применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>практических/ лабораторных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>
<p><b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 05</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по</li> </ul>	

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	

<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</li> <li>– презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</li> <li>– определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</li> </ul>	



<p>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера</p> <p><b>Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b></p>		4	
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b> <b>Организация работ и техническое оснащение кондитерского цеха.</b> Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.</p> <p><b>Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.</b> Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды</p>	2	4	
<p><b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</p>	<p><b>Содержание</b> <b>Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов.</b> Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</b> Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов</p>	2	2	2

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления изделий сложного ассортимента	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		32	
Тема 1.1.	Содержание		
Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.		1
приготовления	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	6	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий		
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		
	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования		
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	2
	Практическое занятие 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4	
	Практическое занятие 2. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий.	4	
Тема 1.2.	Содержание		