

**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»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b><u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b> .....	<b>4</b>
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	4
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u> .....	4
<u>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u> <b>Ошибка! Залка не определена.</b>	
<b><u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u></b> .....	<b>14</b>
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u> .....	14
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u> .....	15
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u> .....	16
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u> <b>Ошибка! Залка</b>	
..... <b>Ошибка! Залка не определена.</b>	
<b><u>3. Условия реализации профессионального модуля</u></b> .....	<b>27</b>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u> .....	27
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u> .....	27
<b><u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u></b> .....	<b>28</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ 05ОРГАНИЗАЦИЯ 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»

код и наименование модуля

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида 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»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>• анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</li> <li>• определять этапы решения задачи</li> <li>• выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>• составлять план действия</li> <li>• определять необходимые ресурсы</li> <li>• владеть актуальными методами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>• основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>• алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</li> <li>• методы работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>• структуру плана для решения задач</li> <li>• порядок оценки</li> </ul>	-

	<p>работы в профессиональной и смежных сферах</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• реализовывать составленный план</li> <li>• оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<p>результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять задачи для поиска информации</li> <li>• определять необходимые источники информации планировать процесс поиска;</li> <li>• структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации</li> <li>оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>• оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> <li>• использовать современное программное обеспечение</li> <li>• использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>• приемы структурирования информации</li> <li>• формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</li> <li>• порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>	-
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> <li>• применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>• определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>• современная научная и профессиональная терминология</li> <li>• возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>• основы предпринимательской</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</li> <li>• презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</li> <li>• рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> <li>• определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</li> <li>• презентовать бизнес-идею</li> <li>• определять источники финансирования</li> </ul>	<p>деятельности основы финансовой грамотности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила разработки бизнес-планов</li> <li>• порядок выстраивания презентации</li> <li>• кредитные банковские продукты</li> </ul>	
ОК.04	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать работу коллектива и команды</li> <li>• взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• психологические основы деятельности коллектива,</li> <li>психологические особенности личности <ul style="list-style-type: none"> <li>• основы проектной деятельности</li> </ul> </li> </ul>	
ОК.05	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности социального и культурного контекста <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul> </li> </ul>	
ОК.06	<ul style="list-style-type: none"> <li>• описывать значимость своей специальности</li> <li>• применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей <ul style="list-style-type: none"> <li>• значимость профессиональной деятельности по специальности</li> <li>• стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> </li> </ul>	

		и последствия его нарушения	
ОК.07	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>• определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</li> <li>• организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>• основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</li> <li>• пути обеспечения ресурсосбережения</li> <li>• принципы бережливого производства</li> <li>• основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>	
ОК.08	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</li> <li>• применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>• пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</li> <li>• основы здорового образа жизни</li> <li>• условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</li> <li>• средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	
ОК.09	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>• участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>• писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p>деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности произношения</li> <li>• правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
ОК.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>• участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>• строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>• кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>• писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>• особенности произношения</li> <li>• правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
ОК.11	<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>• оформлять бизнес-план;</li> <li>• рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основы предпринимательской деятельности;</li> <li>• основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;</li> <li>• порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты .</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>• презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</li> </ul>		
ПК 5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• оценивать наличие ресурсов;</li> <li>• составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>• оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>• объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>• разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>• санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>• методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>• важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</li> </ul>



	<p>гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>• контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,</li> <li>• материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>• контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>• контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> </ul>	<p>собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>• последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>• возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</li> <li>• производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>• виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>• правила утилизации отходов;</li> <li>• виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>• способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
ПК 5.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>• выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>• распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>• требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>

<p>особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li><li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li><li>• контролировать ротацию продуктов;</li><li>• оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li><li>• контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,</li><li>• контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li><li>• контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li><li>• контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских</li></ul>		
---	--	--

<p>полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>• соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li><li>• изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li><li>• определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li><li>• доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li><li>• соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li><li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>• выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать</li></ul>		
---	--	--

	<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>• контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения;</li> </ul>		
ПК 5.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать приготовление, хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с , учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ;</li> <li>• оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>• выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>• распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>• температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> </ul>

	<p>отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>• контролировать ротацию продуктов;</li> <li>• оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,</li> <li>• контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>• контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>• контролировать,</li> </ul>	<p>посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>• техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</li> <li>• виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>• методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>• требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>• правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>	
--	--	---	--

<p>осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>• соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>• изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>• определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на различных этапах приготовления;</li> <li>• владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста,</li> </ul>		
--	--	--

<p>формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• доводить тесто до определенной консистенции (текстуры);</li><li>• соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li><li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>• выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>• проверять качество готовых хлебобулочных изделий перед использованием;</li><li>• порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>• контролировать, организовывать хранение</li></ul>		
--	--	--



	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</li> <li>• рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>• поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ul>		
ПК 5.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать приготовление, хранение мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ;</li> <li>• оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• организовывать их хранение до момента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>• распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>• контролировать ротацию продуктов;</li> <li>• оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять упаковку,</li> </ul>	<p>для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>• нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>• техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи</li> <li>• изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>• виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных</li> <li>• кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>• методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>• требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul>	
--	---	---	--

<p>маркировку, складирование,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>• контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>• контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>• соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>• изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила маркирования и упаковывания</li> </ul>	
---	---	--

<p>мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• определять степень готовности мучных кондитерских изделий на различных этапах приготовления;</li><li>• владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li><li>• доводить тесто до определенной консистенции (текстуры);</li><li>• соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>• выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>• проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед использованием;</li><li>• порционировать (комплектовать),</li></ul>		
---	--	--

	<p>сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</li> <li>• контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>• рассчитывать стоимость мучных кондитерских сложного ассортимента;</li> <li>• поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> </ul>		
ПК 5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать приготовление, хранение пирожных и тортов, учет потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ;</li> <li>• оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• ассортимент, рецептуры, пищевая</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>• выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>• распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>• контролировать ротацию продуктов;</li> <li>• оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления тортов и</li> </ul>	<p>ценность, требования к качеству, методы приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• температурный, временной режим и правила приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента;</li> <li>• виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении тортов и пирожных сложного ассортимента;</li> <li>• нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>• техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи тортов и пирожных сложного ассортимента ;</li> <li>• виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос тортов и пирожных сложного ассортимента;</li> <li>• методы сервировки и подачи тортов и пирожных сложного ассортимента;</li> <li>• требования к</li> </ul>	
--	---	--

<p>пирожных сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,</li> <li>• контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>• контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления тортов и пирожных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>• контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>• соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, выпечки тортов и пирожных сложного ассортимента;</li> <li>• изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода тортов и пирожных;</li> </ul>	<p>безопасности хранения тортов и пирожных сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила маркирования и упаковывания</li> </ul>	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"><li>• определять степень готовности тортов и пирожных на различных этапах приготовления;</li><li>• владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования тортов и пирожных вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li><li>• доводить тесто до определенной консистенции (текстуры);</li><li>• соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента;</li><li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>• выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>• проверять качество готовых тортов и пирожных перед использованием;</li><li>• порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать торты и пирожные с учетом требований по</li></ul>		
--	--	--



	<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать, организовывать хранение тортов и пирожных с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</li> <li>• контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать торты и пирожные на вынос и для транспортирования;</li> <li>• рассчитывать стоимость тортов и пирожных сложного ассортимента;</li> <li>• поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе тортов и пирожных;</li> </ul>		
ПК 5.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>• подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>• соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>• наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>• ведения расчетов, оформления результатов проработки</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>• комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>• изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>• рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>• оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>• представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>• принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>• правила организации проработки рецептур;</li> <li>• правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>• правила расчета себестоимости.</li> </ul>	
--	--	--

	руководству; • проводить мастер-класс для представления;		
--	---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	220	102
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 05.01 в форме зачёта</i> <i>МДК 05.02 в форме экзамена</i> <i>УП 05 в форме зачёта</i> <i>ПП 05 В форме зачёта</i> <i>ПМ 05 в форме квалификационного экзамена</i>	26	-
<b>Всего</b>	<b>504</b>	<b>354</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия <sup>15</sup>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа <sup>16</sup>	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11	Раздел 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	18	-	<b>2</b>		

<sup>15</sup> Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

<sup>16</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>190</b>	<b>90</b>	<b>190</b>	<b>100</b>	-	<b>4</b>		
	Учебная практика	<b>108</b>	<b>108</b>					<b>108</b>	
	Производственная практика	<b>144</b>	<b>144</b>						<b>144</b>
	Промежуточная аттестация	<b>26</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>504</b>	<b>354</b>	<b>220</b>	<b>118</b>	-	<b>6</b>	<b>108</b>	<b>144</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		32	
<b>МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		32	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<p><b>Содержание</b></p> <p>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, 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> <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> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа</p> <p><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.</p>	4	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
		4	
		2	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
		2	

<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера		ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. 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.	4	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	4	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
<b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	<b>Содержание</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. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	6	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		

	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	<b>4</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<b>2</b>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>214</b>	
<b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		<b>214</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	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		
Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые			
		<b>26</b>	

	(желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	<b>4</b>	ПК 5.1., 5.6
	<b>Лабораторная работа.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	<b>20</b>	ОК 1-7,9-11
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>		
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		ПК 5.1., 5.6
	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. Выявление дефектов теста и способы их устранения		ОК 1-7,9-11
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 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>26</b>	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>	
<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	<b>24</b>	ПК 5.1., 5.6	
		ОК 1-7,9-11	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к	<b>Содержание</b>		
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и	<b>28</b>	ПК 5.1., 5.6
			ОК 1-7,9-11



реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста		
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и других для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>	
<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	<b>24</b>	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
	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. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	<b>24</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>		<b>8</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			

<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика по ПМ.05</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</li> <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> </ol>	108	

<ol style="list-style-type: none"> <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>  <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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ol>	144	

<p>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>		
<b>Всего</b>	<b>498</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Матери Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места» оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) «Учебный кондитерский цех» (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ «Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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

2. 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

3. 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.

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. 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», 2021. – 192 с

2. 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», 2018. – 240 с

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 5.2	Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	Осуществляет 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	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.6	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	