

**Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»**



Утверждаю

Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации

 Е.В. Карпичев

«31» января 2024 г.

**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

Специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация выпускника – Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Гатчина 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Баранова О.И., мастер ПО

Капустина Т.Ю., преподаватель специальных дисциплин

Кутькова Л.А., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ФЦТиПО, протокол № 12 от 26.12.2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	4
2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	7
4. Условия реализации программы профессионального модуля.....	18
5. Контроль и оценка результатов профессионального модуля.....	22

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

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

1.1 Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля (далее - Программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с инструкциями и регламентами в том числе профессиональными (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
--------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями.
уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

2.1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 392 часов, в том числе:

учебной нагрузки студента – 366 часов, включая:

самостоятельная работа – 20 часов;

консультации - 6 часов;

учебной практики – 72 часов;

производственной практики – 108 часов;

экзамен – 12 часов.

2.2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ВД	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 различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 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

3. Структура и содержание профессионального модуля ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности) часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1. – 5.3.	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	55	45	15		10			
ПК 5.4. - 5.6.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	145	135	45	30	10			-
ПК 5.1. – 5.3.	Учебная практика	72						72	
ПК 5.4 - 5.6.	Производственная практика	108							108
	Всего:	392	180	60	30	20		72	108

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.05.01 Организация приготовления , подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		45	ПК 5.1. – 5.3.
Тема 1.1 Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий	Содержание	30	ПК 5.1. – 5.3.
	Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
	Оборудование кондитерского цеха. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Основные виды производственного оборудования. Особенности ухода и эксплуатации.	4	
	Основные виды производственного инвентаря, правила использования и ухода.	6	
	Сырье кондитерского производства. Основное сырье, дополнительное сырье, сухие смеси и отделочные полуфабрикаты	16	
	Практические занятия	15	ПК 5.1. – 5.3.
	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп мучной кулинарной продукции (составление таблиц).	4	

	Практическое занятие № 2. Составление производственной программы или плана-меню цеха мучных изделий.	4	
	Практическое занятие № 3. Подготовка сырья к производству.	3	
	Практическое занятие № 4. Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления различных групп холодной кулинарной продукции (составление инструкций). Дифференцированный зачет в 6 семестре	4	
	Самостоятельная работа Повторение пройденного материала	10	ПК 5.1. – 5.3.
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		145	ПК 5.4. - 5.6.
Тема 2.1. Характеристика основных полуфабрикатов и дополнительных для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание	8	ПК 5.4. - 5.6.
	Простые и основные полуфабрикаты для кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов: сиропов, помады, фаршей и начинок, желе, мучных посыпок, глазури.	4	
	Отделочные полуфабрикаты и способы отделки: крем, велюр, марципан, шоколад, карамель.	2	
	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	2	
	Практические занятия	8	ПК 5.4. - 5.6.
	Практическое занятие № 5. Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов для кондитерских изделий. Составление ТК, ТТК.	4	
	Практическое занятие № 6. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4	

Тема 2.2. Характеристика процесса замешивания теста, способы его разрыхления.	Содержание	12	ПК 5.4. - 5.6.
	Ассортимент хлебобулочных изделий. Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании теста. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.	4	
	Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.	4	
	Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Температурные режимы тепловой обработки изделий. Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.	4	
	Практические занятия	4	ПК 5.4. - 5.6.
	Практические занятия № 7. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4	
Тема 2.3. Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста	Содержание	12	ПК 5.4. - 5.6.
	Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста. Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа.	2	
	Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	2	

	Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	2	
	Изделия из дрожжевого теста. Жарка во фритюре.	2	
	Приготовление и рецептура дрожжевого слоеного теста. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста, рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	2	
	Приготовление и рецептура блинного теста и теста для оладий. Особенности приготовления блинного теста, рецептуры изделий из блинного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	2	
	Практические занятия	12	
	Практические занятия № 8. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Составление ТК, ТТК.	2	
	Практические занятия № 9. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста. Составление ТК, ТТК.	2	
	Практические занятия № 10. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	2	
	Практические занятия № 11. Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	2	
	Практические занятия № 12. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий	2	
	Практические занятия № 13. Составление технологических схем приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий	2	
	Содержание	14	ПК 5.4. - 5.6.

Тема 2.4 Технология приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста	Приготовление и рецептура изделий из теста для пельменей, вареников и лапши домашней.	2	
	Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного и пряничного теста. Ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.	2	
	Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста, из слоеного пресного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.	2	
	Приготовление и рецептура изделий из песочного теста. Технология приготовления песочного теста, изделий из него, расчет сырья, оформление тортов, пирожных.	2	
	Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Показатели качества. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке.	2	
	Приготовление и рецептура изделий из слоеного и воздушного теста. Ассортимент изделий из слоеного пресного и воздушного теста, технология приготовления слоеного пресного и воздушного теста, процессы, происходящие при замесе теста. Изменение массы изделий при выпечке. Требования к качеству. Приготовление и рецептура изделий из заварного теста. Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	
	Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских	2	

	изделий, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление и рецептура изделий из миндального теста. Технология приготовления миндального теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий		
	Практические занятия	10	
	<p>Практические занятия № 14. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста.</p> <p>Практические занятия № 15. Составление технологических схем приготовления изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста. Составление ТК, ТТК.</p> <p>Практические занятия № 16. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста.</p> <p>Практические занятия № 17. Составление технологических схем приготовления изделий из песочного теста. Составление ТК, ТТК</p> <p>Практические занятия № 18. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</p>	2	ПК 5.4. - 5.6.
	<p>Практические занятия № 19. Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста.</p> <p>Практические занятия № 20. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из слоеного и воздушного теста.</p> <p>Практические занятия № 21. Составление технологических схем приготовления изделий из слоеного и воздушного теста</p>	2	

	Практические занятия № 22. Расчет расхода сырья для приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практические занятия № 23. Составление технологических схем приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практические занятия № 24. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из заварного и миндального теста. Практические занятия № 25. Составление технологических схем приготовления изделий из заварного и миндального теста. Составление ТК, ТТК.	2	
Тема 2.5. Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий	Содержание	10	ПК 5.4. - 5.6.
	Характеристика тортов, пирожных. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных.	2	
	Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов.	4	
	Актуальные направления в производстве кондитерских изделий. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий	4	
	Практические занятия	11	ПК 5.4. - 5.6.
	Практические занятия № 26. Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	6	
	Практические занятия № 27. Украшение тортов и пирожных.	5	
	Содержание	4	ПК 5.4. - 5.6.

Тема 2.6. Требования к качеству сырья. Контроль качества готовых изделий	Контроль технологического процесса приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов: продолжительность и интенсивность замеса, температура, влажность, продолжительность и характер брожения, кислотность, подъемная сила. Оценка физических свойств теста.	2	
	Контроль выхода готовых изделий, технологических потерь и затрат кондитерского производства. Схема контроля количественных показателей технологического процесса в соответствии с действующей инструкцией по нормированию расхода муки (выхода хлеба).	2	
	Самостоятельная работа Повторение пройденного материала	10	ПК 5.4. - 5.6.
Тематика курсовых работ Технологический процесс приготовления и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления слоеного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Технологический процесс приготовления изделий из блинного теста. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных. Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий. Технологический процесс приготовления простых видов хлеба. Технологический процесс приготовления изделия, жаренные в жире. Технологический процесс приготовления тортов Технологический процесс приготовления заварных пирожных Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий печенье. Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий пряников. Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий коврижек. Технологический процесс приготовления вафельного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Технологический процесс приготовления изделия из сдобного пресного теста. Технологический процесс приготовления воздушного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Технологический процесс приготовления песочного теста, полуфабрикаты и изделия из него.		30	ПК 5.4. - 5.6.

<p>Технологический процесс приготовления миндального теста, полуфабрикаты и изделия из него.</p> <p>Технологический процесс приготовления бисквитного теста, полуфабрикаты и изделия из него.</p> <p>Технологический процесс приготовления заварного теста, полуфабрикаты и изделия из него.</p> <p>Технологический процесс приготовления крошкового полуфабриката, изделия из него.</p> <p>Технологический процесс приготовления сахарного полуфабрикаты.</p> <p>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и изделия пониженной калорийности.</p> <p>Технологический процесс приготовления песочных пирожных.</p>	
<p>Учебная практика. Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерскихизделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий,обо- рудования и инвентаря; • оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • контроль качества и безопасности готовой продукции; • организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; • изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудо- вания и инвентаря; • оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами <p>Производственная практика по модулю ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Виды работ:</p> <p>разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских из- делий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	<p align="center">72</p>
<ul style="list-style-type: none"> • организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, обо- рудования и инвентаря; • оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 	<p align="center">108</p>

<ul style="list-style-type: none"> • контроль качества и безопасности готовой продукции; • организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; • изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; <p>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>	
Консультации по ПМ.05.ЭК	6
Комплексный экзамен	6
Всего часов	392

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к материально – техническому обеспечению

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства (Аудитория № 6). Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, индукционная петля и звукоусиливающая аппаратура, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, стенды для наглядных материалов.

ПК, программное обеспечение:

Windows;

Microsoft Office;

Антивирус Kaspersky Endpoint Security;

Браузер Google Chrome

7-Zip;

Foxit Reader;

K-Lite Codec PackFull

Лаборатория учебная кухня ресторана (Аудитория № 6). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), холодильный шкаф, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При реализации рабочей программы образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и /или электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные печатные издания:

1. Шумилкина, М.Н. Кондитер : учеб.пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 315 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2024. — 215 с. — ISBN 978-5-406-13328-6. — URL: <https://book.ru/book/954423>
3. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>
4. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод.пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2016. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).
5. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017

6. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068>
7. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>
8. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. -10-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

Основные 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/
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/>

Дополнительные 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 11.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. 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.
15. 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
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
21. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
24. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
25. 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
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
27. 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
28. 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.
29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
31. 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

32. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
33. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Организация обслуживания», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности» и ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента, предшествует освоению данного модуля или изучается параллельно, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- преподаватели междисциплинарных курсов, – образование высшее по направлению подготовки, квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»;
- мастера производственного обучения – среднее или высшее образование по направлению подготовки, квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Преподаватели междисциплинарных курсов и мастера производственного обучения должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – 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); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – 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); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты Организация и ведение процессов приготовления,</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий практических занятиях; заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; выполнения заданий экзамена по профессиональному модулю; оценка защиты отчетов по практикам</p>

<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование</p>	
---	--	--

	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуски на вынос. 	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасно- 	

<p>потребителей</p>	<p>сти продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.</p>	
---------------------	---	--