

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области  
Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Гатчинский государственный университет»

Утверждаю  
Проректор по образовательной  
деятельности и цифровой  
трансформации  
Е.В. Карпичев  
«26» декабря 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/профессия 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

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: ГАОУ ВО ЛО «Гатчинский государственный университет»

Разработчики: Фальтенберг О.П., преподаватель специальных дисциплин первой категории

Рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета протокол № 12 от 24 декабря 2024г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	4
2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	8
4. Условия реализации программы профессионального модуля.....	22
5. Контроль и оценка результатов профессионального модуля.....	26

# **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): организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами в том числе профессиональными (ПК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 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

## **1.2. Цель и задачи, планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

<b>Иметь практический опыт</b>	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
--------------------------------	---

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

### 1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 365 часов, в том числе:

учебной нагрузки студента – 342 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 156 часов;

самостоятельная работа -17 часов

учебной практики – 72 часов

производственной практики –108 часов.

## 2 Планируемые 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
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

<b>Иметь практический опыт в</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>уметь</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>

**знать**

- 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; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;
- 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.

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

**3.1 Тематический план профессионального модуля**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов 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».	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 4.1-4.3	МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	74	74	39		9			
ПК 4.4-4.6	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	99	99	39	26	8			-
ПК 4.1-4.3	Учебная практика	72						72	
ПК 4.4-4.6	Производственная практика	108							108
	<b>Всего:</b>	<b>353</b>	<b>173</b>	<b>78</b>	<b>26</b>			<b>72</b>	<b>108</b>



### 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			74	ПК 4.1-4.3
Тема 1.1 Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий	Содержание		26	
	1	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	
	2	Оборудование кондитерского цеха. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Основные виды производственного оборудования. Особенности ухода и эксплуатации.	4	
	3	Основные виды производственного инвентаря, правила использования и ухода.	4	
	4	Сырье кондитерского производства. Основное сырье, дополнительное сырье, сухие смеси и отделочные полуфабрикаты	14	
	Практические занятия		39	
	№1.	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп мучной кулинарной продукции (составление таблиц)	4	

	№2.	Составление производственной программы или плана-меню цеха мучных изделий	6	
	№3.	Подготовка сырья к производству	4	
	№ 4	Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления различных групп холодной кулинарной продукции (составление инструкций)	4	
	№ 5	Подбор и размещение оборудования, инвентаря для процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	№ 6	Освоение правил безопасной эксплуатации тестомеса, взбивальной машины, блендера.	4	
	№ 7	Расчёт расхода сырья для приготовления сдобно-булочных изделий.	4	
	№ 8	Расчёт расхода сырья для приготовления высокорецептурных кондитерских изделий.	4	
	№ 9	Расчёт взаимозаменяемости продуктов.	4	
<b>Промежуточная аттестация</b>			1	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой</li> <li>3. Подготовка компьютерных презентаций</li> </ol>			9	

<b>МДК 05. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>99</b>	ПК 4.4-4.6
<b>Тема</b> <b>2.1</b> Характеристика основных полуфабрикатов и дополнительных для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Простые и основные полуфабрикаты для кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов: сиропов, помады, фаршей и начинок, желе, мучных посыпок, глазури. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	2	
	2	Отделочные полуфабрикаты и способы отделки: крем, велюр, марципан, шоколад, карамель	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№5	Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов для кондитерских изделий. Составление ТК, ТТК.	2	
	№6	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
<b>Тема</b> <b>2.2</b> Характеристика процесса замешивания теста, способы его разрыхления.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	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.	2	
	2	Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.	1	

	3	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.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
		Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	
<b>Тема 2.3.</b> Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	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	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№7.	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Составление ТК, ТТК.	2	
	№8.	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста. Составление ТК, ТТК.	2	
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	5	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.	1	
	6	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.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№9.	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого слоеного	2	

		теста		
	№ 10	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий. Составление технологических схем приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий	2	
Тема 2.4 Технология приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	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	1	
	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	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	№ 11.	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста.	1	
	№12	Составление технологических схем приготовления изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста. Составление ТК, ТТК.	1	
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	3	Приготовление и рецептура изделий из песочного теста. Технология приготовления песочного теста, изделий из него, расчет сырья, оформление тортов, пирожных. 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 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.	2	

<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
№13.	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста.	2	
№14	Составление технологических схем приготовления изделий из песочного теста. Составление ТК, ТТК	2	
№15.	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	2	
№16	Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста.	2	
№17.	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из слоеного и воздушного теста. Составление технологических схем приготовления изделий из слоеного и воздушного теста	2	
<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
6	Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
№18.	Расчет расхода сырья для приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	

	№19.	Составление технологических схем приготовления сложныхдиетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	7	<b>Приготовление и рецептура изделий из заварного теста.</b> 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.	1	
	8	<b>Приготовление и рецептура изделий из миндального теста.</b> 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	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	№20	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерскихизделий из заварного и миндального теста.	1	
	№21.	Составление технологических схем приготовления изделий иззаварного и миндального теста. Составление ТК, ТТК	1	
<b>Тема 2.5 Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Характеристика тортов, пирожных.</b> Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных.	2	
	2	<b>Украшения тортов и пирожных.</b> Современные способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>9</b>	

	№22.	Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	3	
	№23	Украшение тортов и пирожных	6	
Тема 3.1 Требования к качеству сырья. Контроль качества готовых изделий	Содержание		1	
	1	<b>Контроль технологического процесса приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.</b> Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов: продолжительность и интенсивность замеса, температура, влажность, продолжительность и характер брожения, кислотность, подъемная сила. Оценка физических свойств теста.	1	
Промежуточная аттестация			1	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач</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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР</li> <li>5. Подготовка компьютерных презентаций</li> </ol>			8	



<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>• приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>• оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• контроль качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>• организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>• оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</li> </ul>	<p>72</p>
<p><b>Производственная практика по модулю ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских</li> </ul>	<p>108</p>

<p>изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>• приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>• оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• контроль качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>• организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>• оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</li> </ul>		
<p><b>Тематика курсовых работ</b></p> <p>Технологический процесс приготовления и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Технологический процесс приготовления слоеного теста, полуфабрикаты и изделия из него.</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Технологический процесс приготовления изделий из блинного теста.</p> <p>Технологический процесс приготовления слоеных пирожных.</p> <p>Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий.</p> <p>Технологический процесс приготовления простых видов хлеба.</p> <p>Технологический процесс приготовления изделия, жаренные в жире.</p> <p>Технологический процесс приготовления тортов</p> <p>Технологический процесс приготовления заварных пирожных</p> <p>Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий печенье.</p> <p>Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий пряников..</p>	26	

<p>Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий коврижек..</p> <p>Технологический процесс приготовления вафельного теста, полуфабрикаты и изделия из него.</p> <p>Технологический процесс приготовления изделия из сдобного пресного теста.</p> <p>Технологический процесс приготовления воздушного теста, полуфабрикаты и изделия из него.</p> <p>Технологический процесс приготовления песочного теста, полуфабрикаты и изделия из него.</p> <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>		
---	--	--

#### **4. Условия реализации программы профессионального модуля**

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

Кабинеты:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства (Аудитория № 50). Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащение: Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, стенды для наглядных материалов, мультимедийный комплекс.

Лаборатория учебная кухня ресторана (Аудитория № 50).

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 источники:**

1. Шумилкина, М.Н. Кондитер : учеб.пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - Ростов н/Д : Феникс, 2022. - 316 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).

#### **Дополнительные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. 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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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](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 рецептов 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 рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

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.

#### **Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

#### **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 «Поварское и кондитерское дело».

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», предшествует освоению данного модуля или изучается параллельно.

#### **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 (инженерно-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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. Оценочные средства и методические материалы по дисциплине

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1-5.6	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</li> </ul> <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"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять,</li> </ul>	<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 квалификационного экзамена по профессиональному модулю; оценка защиты отчетов по практикам</p>



	<p>комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>	
--	---	--