

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Согласовано
ИП Усачева
Светлана Александровна
Пышечная №1

С. А. Усачева
«29» августа 2025 г.

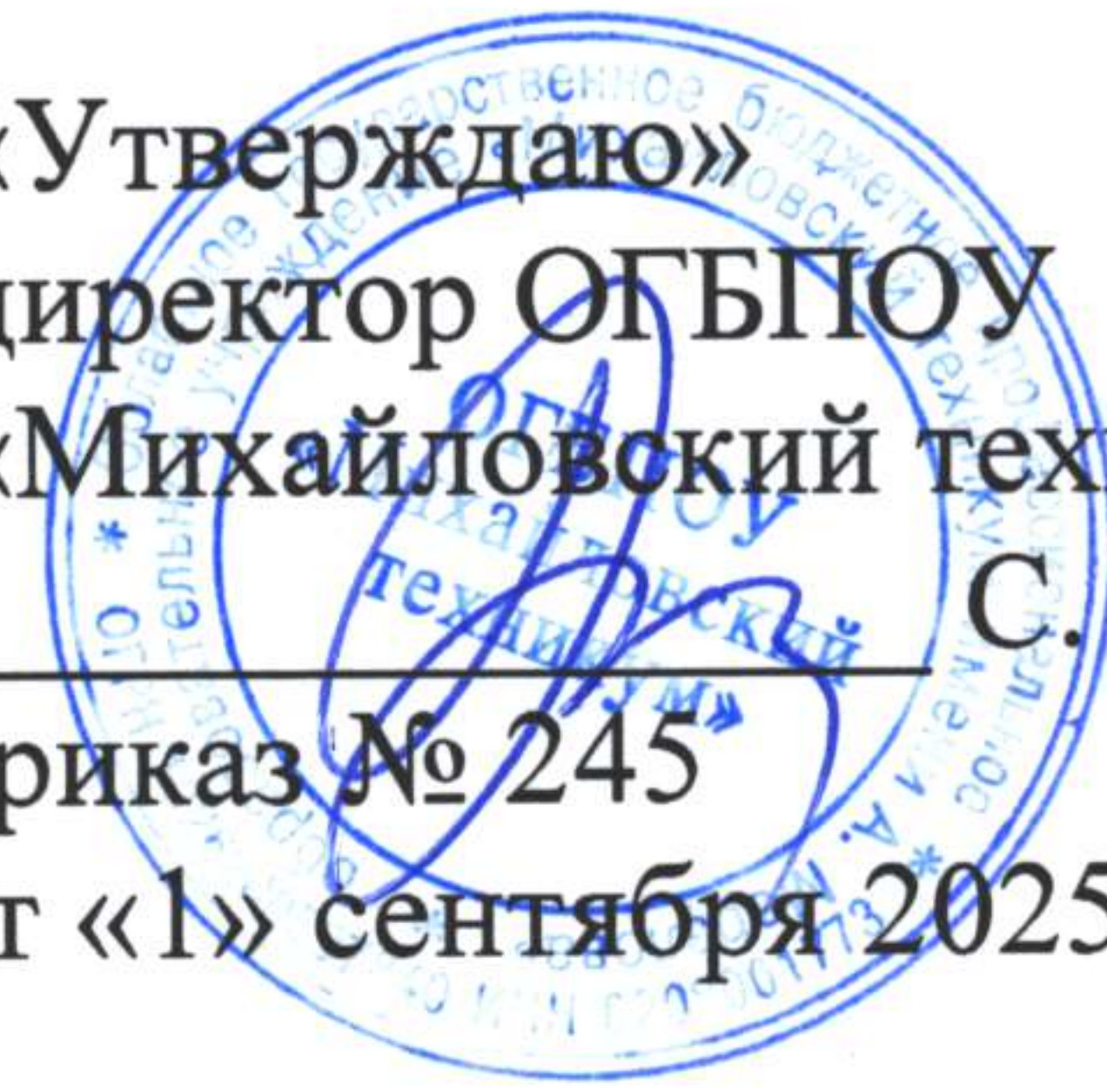


Принято
на заседании
Педагогического совета
Протокол №1
от «29» августа 2025 г.

Рассмотрено
на заседании МЦК
дисциплин профцикла
протокол № 1
от «28» августа 2025 г.

«Утверждаю»
директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»

С. А. Грибов
приказ № 245
от «1» сентября 2025 г.



Рабочая программа
**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

Михайлов, 2025 г.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Михайловский техникум»

Разработчик:

Шаталина Анна Андреевна – преподаватель, Левина Нина Николаевна – мастер
производственного обучения, Мещанинова Надежда Михайловна – мастер
производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	35
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП	40

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.	Оценивать наличие, количество и качество ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); организовывать их хранение до момента использования. Контролировать ротацию продуктов.	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); требования к личной гигиене персонала; методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера.	распределить задания между подчиненными в соответствии с квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов; демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест.	

1	2	3	4
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.	Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ.	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос; правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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,	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов	Соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой; заменять продукты в	Основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; технологический цикл приготовления хлебобулочных,
---	--	--	--

1	2	3	4
подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм. ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		Выбирать в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией; использовать региональные, сезонные продукты; выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.	Правила выбора мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций.
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов
	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа; оптимизировать процессы приготовления; контролировать рациональное использование-продуктов, полуфабрикатов; соблюдать, контролировать	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания; технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ; способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских

1	2	3	4
		температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; определять степень готовности изделий при выпечке; доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: замеса теста, формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации; соблюдать санитарно-гигиенические требования, т/б в процессе приготовления, оформления изделий; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей; методы контроля качества, норм выхода готовой продукции; методы контроля качества выполнения работ; виды возможных дефектов и способы их устранения; процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении; условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила порционирования п/ф, готовых изделий; правила комплектования, упаковки на вынос; способы презентации готовой продукции; правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные,	

1	2	3	4
		мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования.	
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба, поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

1	2	3	4
применительно к различным контекстам	контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и
	при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.	части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для	проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения
	Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Решения задачи и/или проблемы. Составить план действия, определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Работа в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.

Личностные результаты	Код личностных результатов
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе, и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивными девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права.	ЛР 5
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.	ЛР 6
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение.	ЛР 8
Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде.	ЛР 9
Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы	ЛР 10

сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них.	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике.	ЛР 11
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению в сфере общественного питания	ЛР 13

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля ^{1*}	Учебная нагрузка обучающегося				
		всего, часов	самостоятельная работа	во взаимодействии с преподавателем		
				всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов
1	2	4	5			6
ПК 5.1.-5.5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	82	4	78	14	-
ПК 5.1., 5.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	194	16	178	40	-

	кондитерских изделий сложного ассортимента					
	Учебная практика	72				
ПК 5.1-5.5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Производственная практика	96				
	Консультации и экзамен по пм 05	12				
	Всего:	456	20	256	54	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	КОД ОК, ПК, ЛР
1	2		3	
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			82	ОК 1, 4, 7; ПК 51. – 5.5; ЛР 1- 13
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			82	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	Уровень освоения		
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	1	6	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2,3	4	

	Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептов. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования		2,3	6	
	Тематика практических работ				
	Практическая работа №1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера.			2	
	Практическая работа №2. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа			1	
	Практическая работа №3. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления			1	
	Самостоятельная работа «Составление технологической документации на сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия сложного ассортимента». Составление технологической карты, калькуляционной карты, наряда-заказа			2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		Уровень освоения		
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера		2	6	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2,3	4	
	Тематика лабораторных работ				
	Лабораторная работа № 1. Процесс приготовления и оформления хлебобулочных изделий			2	
	Лабораторная работа №2. Процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий			2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		Уровень освоения		
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.		2	6	

	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и	2	6	
	услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий			
	Тематика практических работ			
	Практическая работа №4. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест пекаря на различных участках.		1	
	Практическая работа №5. Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в пекарне.		1	
	Практическая работа №6. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды		1	
	Практическая работа №7. Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в кондитерском цехе.		1	
	Самостоятельная работа «Составление технологической документации на сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия». Составление технологической карты, калькуляционной карты, наряда-заказа		2	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	Уровень освоения		
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2,3	6	
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2,3	6	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2,3	6	

	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2,3	4	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки,	2,3	4	
	капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования			
	Тематика практических работ			
	Практическая работа №8. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		2	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			194	ОК 1, 4, 7; ПК 51. – 5.6; ЛР 1- 13
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			194	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	Уровень освоения		
	Сиропа: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3	4	
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3	4	
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2,3	4	
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2,3	4	
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2,3	4	

	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2,3	4	
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении	2,3	4	
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,3	4	
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2,3	4	
	Тематика практических работ			
	Практическая работа № 9. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.		1	
	Практическая работа № 10. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.		1	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 3. Технологический процесс приготовления сиропов, помады, глазури, карамели.		2	
	Лабораторная работа № 4. Технологический процесс приготовления кремов, желе, посыпок.		2	
	Лабораторная работа № 5. Технологический процесс приготовления мастики и изделий из нее.		2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание	Уровень освоения		
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2,3	4	
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2,3	4	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и	2,3	6	

	праздничного хлеба.			
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2,3	4	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2,3	4	
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2,3	4	
	Тематика практических работ			
	Практическая работа №11 Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		1	
	Самостоятельная работа «Составление технологической документации на хлебобулочные изделия и праздничный хлеб». Адаптация, разработка рецептур сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		2	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		5	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание	Уровень освоения		
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2,3	4	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тулипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2,3	4	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2,3	4	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2,3	4	

	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2,3	2	
	Тематика практических работ			
	Практическая работа № 12 Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий		1	
	Самостоятельная работа «Составление технологической документации на мучные кондитерские изделия сложного ассортимента». Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий		2	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 7		3	
	Приготовление бездрожжевого теста различных видов (медовое, бисквитное, тулипное и т.д)			
	Лабораторная работа № 8 Приготовление бездрожжевого теста различных видов (заварного, песочного)		2	
	Лабораторная работа № 9 Приготовление бездрожжевого теста различных видов (слоеного, воздушного)		2	
	Лабораторная работа № 10 Приготовление бездрожжевого теста различных видов (миндального, фило)		4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	Уровень освоения		
	Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных пирожных.	2,3	4	
	Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2,3	6	
	Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2,3	8	
	Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2,3	8	
	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.	2,3	4	
	Техники и варианты оформления.	2,3	4	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения	2,3	2	

	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2,3	2	
	Тематика практических работ			
	Практическая работа № 13		1	
	Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов			
	Самостоятельная работа «Адаптация и разработка рецептур пирожных и тортов сложного ассортимента». Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов		2	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 11 Приготовление, оформление пирожных.		3	
	Самостоятельная работа «Технология приготовления пирожных сложного ассортимента». Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		4	
	Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление тортов.		4	
	Самостоятельная работа »Технология приготовления тортов сложного ассортимента». Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		6	
Тема 2.5. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления кухонь народов мира.	Содержание	Уровень освоения		
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья, метода приготовления и национальных особенностей.	1	6	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства, в зависимости от национальных особенностей.	1	6	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира, в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	2,3	6	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 13. Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления кухонь народов мира.		6	
	Комплексный дифференцированный зачет		2	

Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых	72	
--	----	--

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
---	--	--

Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при	96	
---	-----------	--

отпуске с раздачи, на вынос.		
Консультации	6	
Экзамен по модулю	6	
Итого	456	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 5 шт.;
- пароконвектомат - 1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль сламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный - 1 шт.;
- шкаф морозильный - 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой - 1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктейлей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;

- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
 - барная станция для порционирования соусов – 1 шт.;
 - набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
 - овоскоп - 1 шт.;
 - нитротестер – 1 шт.;
 - машина посудомоечная - 1 шт.;
 - стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
 - стеллаж передвижной - 2 шт.;
 - моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
 - гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
 - набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
 - набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
 - сковорода - 15 шт.;
 - сковорода гриль - 5 шт.;
 - набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов;
 - подставка для разделочных досок - 15 шт.;
 - мерный стакан - 15 шт.;
 - венчик - 15 шт.;
 - миски нержавеющей сталь - 45 шт.;
 - сито - 15 шт.;
 - шенуа - 15 шт.;
 - лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
 - половник - 7 шт.;
 - шумовка - 5 шт.;
 - шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
 - шипцы кулинарные для пасты - 2 шт.;
 - набор ножей «поварская тройка» - 15 шт.;
 - насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
 - набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
 - корзина для мусора - 4 шт.
- Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные - 15 шт.;
 - пароконвектомат - 1 шт.;
 - конвекционная печь - 1 шт.;
 - микроволновая печь - 1 шт.;
 - подовая печь для пиццы – 1 шт.;
 - расстоечный шкаф – 1 шт.;
 - плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные - 7 шт.;
 - фритюрница – 1 шт.;
 - электроблинница - 1 шт.;
 - шкаф холодильный - 1 шт.;
 - шкаф морозильный – 1 шт.;
 - шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
 - льдогенератор - 1 шт.;
 - фризер - 1 шт.;
 - тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
 - планетарный миксер (с венчиками: пудровый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
 - тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
 - миксер (погружной) - 1 шт.;
 - мясорубка - 1 шт.;

- куттер - 2 шт.;
- соковыжималки (для citrusовых, универсальная) - 1 шт.;
- пресс для пиццы - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- термометр инфракрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная -1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные -5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пила (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;

- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленные - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования - 2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора - 4 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные 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. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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.
12. 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.
13. 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
14. 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: Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. 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 : учебн. для студ. учреждений сред. проф. Образования /И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2018.384 с.,[16] с. цв.ил. ISBN 978-5-4468-7301-2
2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135501>
3. Макрицкая, Е. М. Технология производства кондитерских изделий : учебное пособие / Е. М. Макрицкая. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023. — 232 с. — ISBN 978-985-895-125-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134102>
4. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92185>

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2010. - 304 с.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 374 с.
3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум. - М. : Юрайт, 2016. - с.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 248 с.
5. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
6. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 128 с.
7. Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. пособие В. В. Усов. - М. : «Академия», 2008. - 416 с.
8. Шестакова Т.И. Кондитер - профессионал: учебное пособие. - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 400 с.
9. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 240 с.
10. Профессия кондитер / авт.-сост. О. В. Шамкуть. - Мн. : Современ. шк., 2006. - 288 с.
11. Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2002. - 384 с.
12. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления кондитерских изделий : учебник. - М. : Академия, 2001. - 320 с.

Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>
5. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: www.100menu.ru
6. Полуфабрикаты из говядины: [Электронный ресурс].- Режим доступа: vitameal.ru/cook.php?t=c24
7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: [Электронный ресурс].- Режим доступа: smirnovsm.com/myaso/ptica...polufabrikatov.html
8. Электронная книга по кулинарии: [Электронный ресурс].- Режим доступа: rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat ии

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с

лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
1	2	3	4
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); требования к личной гигиене персонала; методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, техники безопасности, пожарной безопасности; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос; правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Уметь: оценивать наличие, количество и качество ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); организовывать их хранение до момента использования; контролировать ротацию продуктов; распределять задания между персоналом в соответствии с квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; разъяснять ответственность за несоблюдение	Тестирование Устный опрос Письменный опрос	75% правильных ответов Оценка процесса Экспертное наблюдение

1	2	3	4
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.	инструкций, регламентов; демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ.		
	Действия: ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера; организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы.	Выполнение практической работы Выполнение лабораторной работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций; способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания; технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ; способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий,	Тестирование Устный опрос Письменный опрос	75% правильных ответов Оценка процесса

1	2	3	4
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.	в т.ч. за счет использования средств механизации, виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей; методы контроля качества, норм выхода готовой продукции; методы контроля качества выполнения работ; виды возможных дефектов и способы их устранения; процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении; условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила порционирования полуфабрикатов, готовых изделий; правила комплектования, упаковки на вынос; способы презентации готовой продукции; правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Уметь: выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой; заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией; использовать региональные, сезонные продукты; выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование; контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного	Выполнение практической работы Выполнение лабораторной работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение

1	2	3	4
	производства, рецептуры, особенностей заказа; оптимизировать процессы приготовления; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; определять степень готовности изделий при выпечке; доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: замеса теста, формования полуфабрикатов, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации; соблюдать санитарно-гигиенические требования, технику безопасности в процессе приготовления, оформления изделий; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду рассчитывать стоимость; вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.		
	Действия: контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов; контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Выполнение практической работы Выполнение лабораторной работы Защита отчетов по практике	Экспертное наблюдение

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП.

Программа ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий, видов и форм обслуживания может быть использована профессиональными образовательными организациями по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.