


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
профессиональных и специальных дисциплин  
направления сферы услуг  
  
/Р.С. Белов  
«30» августа 2021 г.  
Протокол № \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УМР  
Н. Е. Горюшкина /  
  
«31» августа 2021 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

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «Альпы-Гольф»

 / В.С. Королёв

«30» августа 2021 г.



г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**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 рабочей программы**

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

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

#### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	<b>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</b>
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработки адаптации рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбора в соответствии с технологическим требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований безопасности;</li> <li>- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического</li> </ul>

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учётом требований к безопасности;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасно эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила разработки рецептур, составления, составления заявок на продукты</li> </ul>

Личностные результаты в ходе реализации рабочей программы

<b>ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ</b> (дескрипторы)	<b>Код ЛР</b>
<b>Портрет выпускника СПО</b>	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>

Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР13
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем ООО «Альпы-Гольф»</b>	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 14
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 15
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 16

Планируемые личностные результаты в ходе реализации рабочей программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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	ЛР 13 ЛР14 ЛР15 ЛР16

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

Всего – 349 часа, в том числе:

#### **МДК.05.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

Объем образовательной программы - 55 часа;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 46 часов;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 6 часов.

**Промежуточная аттестация – экзамен**

#### **МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

Объем образовательной программы – 102 часа;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 91 час;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 8 часа.

**Промежуточная аттестация – экзамен**

**Учебная практика по модулю 72 часа**

**Производственная практика по модулю 108 часа**

**Экзамен по модулю 12 часов**



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций, ЛР	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Обучение по МДК, в час.		Практика	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, часов	производственная, часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
1	2	3	4	5	6	7
ПК 5.1.-ПК 5.3.ПК-5.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7 ЛР 13,14,15,16	МДК.05.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	55	46	14		
ПК 5.1.-ПК 5.3.ПК-5.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7 ЛР 13,14,15,16	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	102	91	64		
ПК 5.1. - ПК 5.6 ЛР 13,14,15,16	Учебная практика, часов	72		-	72	
ПК 5.1. - ПК 5.6 ЛР 13,14,15,16	Производственная практика, часов	108		-		108
<b>Всего</b>		<b>349</b>	137	<b>78</b>		

## 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 обучающихся	Объем часов
МДК. 5.1 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		55
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.1.</b> <b>Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10
	3. Организация рабочих мест в пекарском и кондитерском цехе. 4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий	
	5. Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 6. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Практическое занятие 1 Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	Практическое занятие 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач по организации технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.2.</b> <b>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,	10

	<p>в том числе промышленного производства</p> <p>3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий</p> <p>4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования</p> <p>5. Учетно-отчетная документация кондитера (пекаря), порядок ее оформления</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Практическое занятие 4 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа</p>	
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера</p> <p>2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>10</b></p>
<p><b>Тема 1.4</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. 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</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Практическое занятие 5 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды</p> <p><b>Самостоятельная работа</b> Рефераты, доклады, презентации</p>	<p><b>16</b></p>
<p><b>Тема 1.5</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>9</b></p>

<p><b>Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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</li> <li>2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости</li> <li>3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад</li> <li>4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов</li> <li>5. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования</li> </ol>	
<p><b>МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p>		<p><b>102</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.1</b> <b>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>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</li> <li>5. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюром, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и</li> </ol>	<p>26</p>

	<p>заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>6. 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</p> <p>7. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>8. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p><b>Тематика лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа 1</b> Приготовление крема белкового, заварного. Приготовление фарша: мясного, рыбного</p> <p><b>Лабораторная работа 2</b> Приготовление крема белкового, заварного. Приготовление фарша: мясного, рыбного</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.2</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>2. 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</p> <p>3. 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 праздничного хлеба.</p> <p>4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>5. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>6. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p> <p><b>Тематика лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа 3</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</p> <p><b>Лабораторная работа 4</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</p>	<p style="text-align: center;"><b>26</b></p>

<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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</li> <li>2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, 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</li> <li>3. 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</li> <li>4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения</li> <li>5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</li> </ol> <p><b>Тематика лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа 5</b> Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»)</p> <p><b>Лабораторная работа 6</b> Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»)</p>	26
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов</li> <li>2. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных и праздничных тортов. Техники и варианты оформления Оценка качества. Условия и сроки хранения</li> </ol>	24

	<p>3. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p> <p><b>Тематика лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа 7</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</p> <p><b>Лабораторная работа 8</b> Приготовление, оформление изделий из дрожжевого слоеного теста и изделий из него</p> <p><b>Самостоятельная работа</b> Рефераты, доклады, презентации</p>	
<p>Учебная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вводное занятие.</li> <li>2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда.</li> <li>3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.</li> <li>4. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> <li>5. Ознакомление с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий.</li> <li>6. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.</li> <li>7. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.</li> <li>8. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>9. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</li> <li>10. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> <li>11. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>12. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной.</li> <li>13. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки</li> <li>14. Выбор способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</li> <li>15. Изучение методов контроля качества хлебобулочных изделий.</li> <li>16. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий</li> <li>17. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.</li> <li>18. Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре.</li> <li>19. Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре</li> </ol>		72
<p>Производственная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вводное занятие.</li> <li>2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда.</li> </ol>		108

<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.</li> <li>4. Ассортимент муссовых тортов, антреме.</li> <li>5. Ассортимент десертов с соусом, птифур.</li> <li>6. Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур.</li> <li>7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</li> <li>8. Современные технологии приготовления конфет погружным способом.</li> <li>9. Современные технологии приготовления корпусных конфет.</li> <li>10. Современные технологии приготовления нарезных конфет.</li> <li>11. Технология приготовления сложных композиций из шоколада.</li> <li>12. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</li> <li>13. Способы и правила темперирования шоколада.</li> <li>14. Технология приготовления сложных изделий из карамели.</li> <li>15. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</li> <li>16. Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики.</li> <li>17. Технология приготовления марשמеллоу.</li> <li>18. Технология приготовления пастилажа.</li> <li>19. Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.</li> <li>20. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.</li> <li>21. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.</li> <li>22. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.</li> <li>23. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.</li> <li>24. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него национальных кухонь.</li> </ol> <p>Технология приготовления бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста и изделий из него национальных кухонь</p>	
	<b>Всего: 349</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие «Учебный кондитерский цех»

- Аппарат для темперирования шоколада
- Аэрограф
- Весы настольные электронные
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Конвекционная печь
- Куттер
- Лампа для карамели
- Льдогенератор
- Машина для вакуумной упаковки
- Машина посудомоечная
- Микроволновая печь
- Миксер (погружной)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Мясорубка
- Нитраттестер
- Овоскоп
- Пароконвектомат
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные
- Подовая печь (для пиццы)
- Пресс для пиццы
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Расстоечный шкаф
- Сифон
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Стеллаж передвижной
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Тестомесильная машина (настольная)
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Фризер
- Фритюрница
- Шкаф морозильный
- Шкаф холодильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Электроблинница
- Дежи к тестомесильной машине
- Дежи к миксерам
- Миски из нержавеющей стали
- Гастроемкости из нержавеющей стали
- Кастрюли 1.5 - 2л
- Сковорода
- Разделочные доски (пластик): белая
- Подставка для разделочных досок
- Миски полусферические
- Мерный стакан

Противни  
Перфорированные противни для багетов  
Венчик  
Сито  
Шенуа  
Лопатки  
Шипцы универсальные  
Скребки пластиковые  
Скребки металлические  
Кисти силиконовые  
Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см-по 4 шт. каждого размера  
Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)  
Формы для саваренов  
Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого-30  
Нож  
Нож пилка (300 мм)  
Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)  
Кондитерские мешки  
Насадки для кондитерских мешков  
Ножницы  
Резцы (фигурные) для теста, марципана  
Кондитерские гребенки  
Силиконовые коврики для выпечки  
Силиконовые коврики для макарун, эклеров  
Вырубки (выемки) для печенья, пряников  
Формы для конфет  
Формы для шоколадных фигур  
Набор молдов для мастики, карамели, шоколада  
Набор мерных ложек  
Скалки рифленые  
Скалки  
Делитель торта  
Терки  
Трафареты  
Решетка с поддоном для глазирования  
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом  
Силиконовые коврики для айсинга  
Перчатки для карамели  
Помпа для работы с карамелью  
Подставки для тортов вращающиеся  
Набор выемок  
Совки для сыпучих продуктов  
Подносы  
Дуршлаг  
Подложки для тортов (деревянные)  
Корзина для мусора

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2014. – 399 с.

2. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. Пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 315 с.
3. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст]: учебник для начального профессионального образования / Н.А. Анфимова – М: Академия,2017. – 400 с.
4. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие[Текст]: учебник / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
2. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник / Т.С. Голубкина и др. - 2-е изд., перераб. - М.: Академия, 2014. - 544 с.  
(электронные):
5. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента предшествуют дисциплины обще профессионального цикла: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебные и производственные практики ГБПОУ МО «Дмитровский техникум». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих

опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>МДК.5.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
ПК 5.1.-ПК 5.3.ПК-5.6 ОК 01-ОК-04, ОК-07	<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства;</li> <li>- методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- сложного ассортимента;</li> <li>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>	Письменное тестирование.  Собеседование.  Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов  Оценка процесса.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

	<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>		
	<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на</li> </ul>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

	<p>рабочем месте пекаря, кондитера;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</li> <li>- обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф</li> </ul>	<p>Виды работ на практике</p>	
	<p><b>Действия</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</li> <li>- распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера</li> <li>- организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</li> <li>- оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</li> </ul>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК.01</p>	<p><b>Знания</b></p> <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p>		

	<p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  методы работы в профессиональной и смежных сферах;  структура плана для решения задач;  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Умения</b>  Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составлять план действий;  определять 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)</p> <p><b>Действия</b>  Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  определение этапов решения задачи;  определение потребности в информации;  осуществление эффективного поиска;  выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий;  оценка рисков на каждом шагу;  оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;  предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>		
ОК.04	<p><b>Знания</b>  Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности</p> <p><b>Умения</b></p>		



	<p>Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p><b>Действия</b></p> <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>		
ОК.07	<p><b>Знания</b></p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p><b>Умения</b></p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p><b>Действия</b></p> <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>		
<b>МДК. 5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
<p>ПК 5.1.-ПК 5.3.ПК-5.6</p> <p>ОК 01-ОК-04, ОК-07</p>	<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>- правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</li> <li>- правила составления заявки на склад</li> </ul> <p>способы упаковки, складирования, условия, сроки</p>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов</p> <p>61% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

	<p>хранения пищевых продуктов; - правила утилизации отходов</p> <p>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания.</p> <p>- температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ</p>		
	<p>- техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи</p> <p>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>-методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток</li> <li>- ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- правила общения с потребителями.</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке.</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, ароматическими, красящими веществами;</li> </ul>		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы организации проработки рецептур;</li> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам</li> </ul>		
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования.</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты.</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- контролировать, осуществлять</li> </ul>		<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

	<p>выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать ротацию продуктов.</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства.</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</li> </ul> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции.</li> <li>-владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий.</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>-контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).</li> <li>-контролировать, организовывать Хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов,</li> </ul>		

	эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем.</li> <li>- владеть профессиональной терминологией.</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>		
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования.</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты.</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</li> </ul>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать ротацию продуктов.</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства.</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке.</li> <li>- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции.</li> </ul>		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий.</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>-контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).</li> <li>-контролировать, организовывать Хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</li> <li>- контролировать выбор</li> </ul>		

	<p>контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем.</li> <li>- владеть профессиональной терминологией.</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области: <ul style="list-style-type: none"> <li>- применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- квалификации поваров</li> </ul> </li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки</li> </ul>		

	<p>рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового изделия по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul>		
	<p><b>Действия:</b>  Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p> <hr/> <p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <hr/> <p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <hr/> <p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки		
ОК 1, ОК04, ОК 07	<p><b>Знания</b>  Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  методы работы в профессиональной и смежных сферах;  структура плана для решения задач;  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Умения</b>  Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составлять план действий;  определять 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)</p> <p><b>Действия</b>  Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p>		

	<p>проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>определение этапов решения задачи;</p> <p>определение потребности в информации;</p> <p>осуществление эффективного поиска;</p> <p>выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий;</p> <p>оценка рисков на каждом шагу;</p> <p>оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;</p> <p>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>		
	<p><b>Знания</b>          Психология коллектива Психология личности          Основы проектной деятельности</p> <p><b>Умения</b>          Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p><b>Действия</b>          Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач          Планирование профессиональной деятельности</p>		
	<p><b>Знания</b>          Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p><b>Умения</b>          Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p><b>Действия</b>          Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;          Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>		

