

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Рег. № _____

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель директора по УР
_____ О.Г. Сердюкова
«__» _____ 2021г.

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**

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
08AB120C5E710DAA9AE69B1B6DB190AA
Владелец: Мишакина Наталья Юрьевна
Действителен: с 26.02.2024 до 21.05.2025

Феодосия, 2021г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчики: Агапова И. Ю., преподаватель специальных дисциплин

Согласовано:

ИП Стадник И.А. _____ И.А. Стадник

Педагог - библиотекарь _____ В.О. Абдурафеева

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 рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин.

Протокол № 1 от « 27 » августа 2021 года

Председатель цикловой комиссии _____ Т.В. Ситник

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.2 Место 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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации).

1.3 Цели и задачи профессионального модуля:

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

направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование знаний, умений и навыков в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов;

- формирование системы знаний обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих требованиям ФГОС СПО;

- формирование у обучающихся обобщенного типа мышления, способствующего подготовке специалистов высокой квалификации;

- развитие исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- приобретение знаний, умений, практического опыта по организации работы структурного подразделения предприятий общественного питания.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

1.4 Требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- 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.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

В результате освоения 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 у обучающегося формируются **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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения 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 у обучающегося формируются **общие компетенции:**

- ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на занятиях 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 реализуются следующие **личностные результаты (ЛР):**

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 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

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 9 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 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и

экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 14 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 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 16 Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение

ЛР 17 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

ЛР 19 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

ЛР 20 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению

ЛР 21 Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР 22 Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

ЛР 23 Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности

ЛР 24 Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля

1.5 Распределение часов вариативной части ПССЗ

Дополнительные знания,	Наименование темы	Коли-	Обоснование
------------------------	-------------------	-------	-------------

умения, практический опыт, компетенции		чество часов	включения в рабочую программу
<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета сырья и дополнительных ингредиентов по формулам, в соответствии с производственной ситуацией; - безопасной эксплуатации современных видов оборудования для кондитерского производства; - соблюдение принципов энергосбережения при работе с технологическим оборудованием; <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила расчета сырья и дополнительных ингредиентов по формулам, в соответствии с производственной ситуацией; - виды и характеристику современных видов оборудования для кондитерского производства, правила их эксплуатации; - принципы энергосбережения при работе с технологическим оборудованием; <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> рассчитывать сырье и дополнительные ингредиенты по формулам, в соответствии с производственной ситуацией; - безопасно выполнять правила эксплуатации современных видов оборудования для кондитерского производства; - соблюдать принципы энергосбережения при работе с технологическим оборудованием. <p>Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции</p> <p>ОК.01 - ОК.06, ОК.09 - ОК.11 ПК.5.1- ПК.5.6 ЛР: 1, 2, 4, 9, 11, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 21, 23</p> <p>Обучающийся должен:</p>	<p>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Раздел модуля 1.</p> <p>Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</p> <p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02 Процессы</p>	<p>122</p>	<p>По рекомендации работодателя</p>

иметь практический опыт:

- эстетического и дизайнерского оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- приготовления мучных кондитерских изделий из разных, нетрадиционных видов муки и дополнительных ингредиентов;
- приготовления восточных мучных изделий и изделий региональных кухонь Республики Крым;

должен знать:

- актуальные гастрономические тенденции в оформлении кондитерских изделий сложного ассортимента;
- ассортимент и технологию приготовления мучных кондитерских изделий из разных, нетрадиционных видов муки и дополнительных ингредиентов;
- ассортимент и технологию приготовления восточных мучных изделий и изделий региональных кухонь Республики Крым;

должен уметь:

- совершенствовать технологические методы в оформлении и декорировании кондитерских изделий сложного ассортимента.
- выбирать различные способы и приемы приготовления мучных кондитерских изделий из разных, нетрадиционных видов муки и дополнительных ингредиентов.
- выбирать различные способы и приемы приготовления восточных мучных изделий и изделий региональных кухонь Республики Крым.

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК.01 - ОК.06, ОК.09 - ОК.11

ПК.5.1- ПК.5.6

ЛР: 1, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 24

приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел 2

Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.2.

Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Тема 2.3.

Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 2.4.

Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

1.6 Особенности организации обучения по междисциплинарному курсу для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по дисциплине (МДК).

Учебно- методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

1.7 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –**348** часов, в том числе:

объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса – **192** часа, включая:

работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем **160** часа;

в том числе в форме практической подготовки обучающегося **94** часа;

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося **18** часов, из них:

консультации – **6** часов;

учебной практики – **72** часа;

производственной практики – **72** часов;

промежуточной аттестации:

в форме экзамена по МДК - **14** часов;

в форме экзамена по модулю – **12** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля (вариант для программ подготовки специалистов среднего звена)

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося,			Практика Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	
			Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия)						Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	Консультации	Самостоятельная работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1.- 5.6 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 2, 4, 9, 11, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 21, 23	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	32	10	*	10	2	8	-	-
ПК 5.1.- 5.6 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 4, 9, 10,	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации	142	128	84		14	4	10	-	-

11, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 24	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									
ПК 5.1.- 5.6 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 18, 21, 23	Учебная практика	72							72	
ПК 5.1.- 5.6 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика)	72							72	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	8/14								
	Экзамен по модулю	12								
	Всего:	348/354	160	94	-	24	6	18	72	72

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов, ОК, ПК
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание 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, в том числе промышленного производства. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. 3. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 4. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления В том числе Практические занятия 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. 2. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа 3. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	8	ПК.5.1- ПК.5.6 ОК.01 - ОК.06, ОК.09 - ОК.11 ЛР: 1, 2, 4, 9, 11, 14, 17, 19, 21, 23
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подго-	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	4	ПК.5.1- ПК.5.6 ОК.01 - ОК.06,

товки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2.Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ОК.09 - ОК.11 ЛР: 1, 2, 4, 9, 11, 13, 15, 17, 20, 21
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	4	ПК.5.1- ПК.5.6 ОК.01 - ОК.06, ОК.09 - ОК.11 ЛР: 2, 4, 11, 13, 17, 19, 20, 23
	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.		
	2. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. 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	2	
	В том числе	2	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	6	ПК.5.1- ПК.5.6 ОК.01 - ОК.06, ОК.09 - ОК.11 ЛР: 1, 4, 9, 11, 14, 17, 19, 20, 23
	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. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		
	2. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		

	3. 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		
	В том числе	2	
	Практические занятия		
	1. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
<ul style="list-style-type: none"> - виды и характеристика современных видов оборудования для кондитерского производства; - правила безопасного использования технологического оборудования; - инвентарь кондитерского цеха; - санитарная обработка кондитерских мешков; - биологические и химические разрыхлители. 		8	
Консультации:		2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		128	
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		128	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		
	1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	ПК 5.1.- 5.6 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 4, 10, 11, 13, 15, 18, 20, 22, 24
	2. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (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.		

	3. Кремы: сливочные, белковые. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	4. Кремы: 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		
	5. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	6. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе		
	Практические занятия	4	
	1. Расчет количества сырья с учетом коэффициента пересчета. Составление технологических схем по приготовлению отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
	2. Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторного занятия).	2	
	Лабораторные занятия	4	
	Организация технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	4	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и	Содержание	8	ПК 5.1.- 5.6 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 21, 22, 24
	1.Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто.		
	2. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Дрожжевое опарное тесто.		

праздничного хлеба	3. Слоеное дрожжевое тесто. 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.		
	4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	В том числе	10	
	Практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие 1. Принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Расчет используемого сырья и составление технологических схем.	2	
Практическое занятие 2. Принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторного занятия).	2		
Лабораторное занятие. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание 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. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов, а также «Фило, Кора», сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. 2. Приготовление сдобного пресного, пресного слоеного теста. 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. 3. Приготовление бисквитного и заварного теста (а также бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу»). Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	10	ПК 5.1.- 5.6 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 4, 10, 11, 13, 15, 18, 20, 22, 24

4. Приготовление воздушного, миндального и вафельного теста (а также тюлипного теста). Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
5. Приготовление песочного и пряничного теста (а также медового, «Бризе», «Бретон»). Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
В том числе	34	
Практические и лабораторные занятия		
Практическое занятие 1. Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторного занятия).	2	
Лабораторное занятие 1. Организация технологического процесса приготовления сдобного пресного и пресного слоеного теста и изделий из них с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка изделий из сдобного пресного и пресного слоеного теста. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6	
Практическое занятие 2. Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторного занятия).	2	
Лабораторное занятие 2. Организация технологического процесса приготовления бисквитного и заварного теста и изделий из них с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка изделий. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	4	
Практическое занятие 3. Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторного занятия).	2	
Лабораторное занятие 3. Организация технологического процесса приготовления воздушного и миндального теста и изделий из них с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка изделий. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	4	
Практическое занятие 4. Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторного занятия).	2	
Лабораторное занятие 4. Организация технологического процесса приготовления изделий из песочного теста и печенья с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка печенья. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	4	
Практическое занятие 5. Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторного занятия). Принятие организационных решений по процессам приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Подбор и безопасное пользование	2	

	производственным инвентарем и технологическим оборудованием.		
	Практическое занятие 6. Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторного занятия).	2	
	Лабораторное занятие 5. Организация технологического процесса приготовления изделий из пряничного теста с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка изделий из пряничного теста. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	14	ПК 5.1.- 5.6 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 21, 22, 24
	1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления бисквитных и крошковых пирожных. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.		
	2. Рецептуры, технология приготовления бисквитных тортов. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.		
	3. Рецептуры, технология приготовления песочных пирожных и тортов. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.		
	4. Рецептуры, технология приготовления слоеных пирожных и тортов. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.		
	5. Рецептуры, технология приготовления заварных, воздушных, миндальных пирожных и тортов. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.		
	6. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		
	7. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	В том числе	32	
	Практические и лабораторные занятия		
Практическое занятие 1. Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторного занятия).	2		
Лабораторное занятие 1. Организация технологического процесса приготовления бисквитных и крошковых пирожных и тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6		
Практическое занятие 2. Расчет используемого сырья и составление технологической карты	2		

	(для выполнения лабораторного занятия).		
	Лабораторное занятие 2. Организация технологического процесса приготовления песочных и слоеных пирожных и тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6	
	Практическое занятие 3. Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторного занятия).	2	
	Лабораторное занятие 3. Организация технологического процесса приготовления заварных, воздушных и комбинированных пирожных и тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6	
	Практическое занятие 4. Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторного занятия).	2	
	Лабораторное занятие 4. Организация технологического процесса приготовления изделий народов Крыма, восточных мучных изделий, изделий пониженной калорийности с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6	
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - праздничный хлеб народов мира; - основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира; - составление схем, заполнение таблиц по теме: «Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него»; - макароны – французское лакомство; - история возникновения и технология приготовления савоярди; - организация технологического процесса приготовления печенья; - приготовление и использование в оформлении новых видов отделочных полуфабрикатов; - санитарные требования, предъявляемые к процессу приготовления кремов - технология приготовления новых видов пирожных и тортов; - решение задач по взаимозаменяемости сырья; - ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов, используемых в процессе приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных; - приготовления восточных мучных изделий и изделий региональных кухонь Республики Крым. 		12	
Консультации:		4	
Промежуточная аттестация:		8/14	
Всего:		194	
Учебная практика по ПМ.05		72	ПК 5.1.- 5.6
Виды работ:			ОК 01-06,09-

<ol style="list-style-type: none"> 1.Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2.Приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; контроля качества и безопасности готовой продукции. 3.Разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 4.Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. 5.Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции. 6. Разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 7.Организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 8.Приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. 9.Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; контроля качества и безопасности готовой продукции. 10. Разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов. Организация рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. 11. Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. 12. Приготовления восточных мучных изделий и мучных кондитерских изделий из сухих смесей. 		<p>11 ЛР: 1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 18, 21, 23</p>
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 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. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 4. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 	<p>72</p>	<p>ПК 5.1.- 5.6 ОК 01-06,09-11 ЛР: 1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23</p>

<ol style="list-style-type: none"> 5. 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. 6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 7. 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. 8. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 10. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 11. 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.). 12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 		
Экзамен по модулю:	12	
Всего	348/354	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенных в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена.

Оснащенные базы практики, в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г., №384
3. Трудовой кодекс Российской Федерации. Принят 30.12.2001 г. № 197-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
4. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании».
5. Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2010 г. № 1160. Положение о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.
6. Постановление Минтруда России от 17 декабря 2002 г. № 80. Об утверждении

Методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда.

7. ГОСТ 31984 – 2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
8. ГОСТ 30524 – 2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
9. ГОСТ 31988 – 2012. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
11. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
13. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
16. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
17. ГОСТ 31986 – 2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
18. ГОСТ Р 12.0.001-2013 Система стандартов безопасности труда. Основные положения
- 19.ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
20. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
21. ГОСТ 30390—2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
22. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
23. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
- 24.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
- 25.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
26. ГОСТ Р 32691 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
27. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
28. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
29. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.6.664-97 "Гигиенические критерии

допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 4 апреля 1997 г. N 5)

Учебные пособия и учебники

30. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления ,оформления и подготовки к реализации горячих блюд ,кулинарных изделий ,закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ,видов и форм обслуживания :учебник для студ.учреждений сред.проф.образования /Н.И.Андонова ,Т.А.Качурина .- М.:Издательский центр "Академия ",2017.-256с.,(16)с.цв.ил.

31. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html>

32. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 374 с.; ил. - (Среднее профессиональное образование).

33. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания.: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. – (Серия: Профессиональное образование).

34. Повар : учебное пособие / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

35. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания: учебно – методическое пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик [и др.]. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 140 с. – ISBN 978-5-7782-3437-6. – Текст: электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/91460.html>

Дополнительная литература

Периодические издания: «Рестораторъ», «Гастрономъ».

Интернет –ресурсы

1. <http://www.iprbookshop.ru> – электронно – библиотечная система;
2. <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/>- мучные и кондитерские изделия – рецепты с фото.
3. <http://www.gastronom.ru/> - коллекция рецептов. Мастер-классы приготовления блюд на видео. Энциклопедия продуктов и напитков. Советы диетологов. Кулинарная школа. Обзоры ресторанов Москвы.
4. <http://findfood.ru/> - самая большая энциклопедия продуктов питания. Содержание витаминов, минералов в продуктах. Кулинарные рецепты, подсчет калорий, пищевой ценности на основе ингредиентов.

3.3 Организация образовательного процесса

Для освоения 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 необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании.

В процессе обучения студентов по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции, практические и лабораторные занятия, а также самостоятельную работу обучающегося. Тематика лекций, практических и лабораторных занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения 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 каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинарских и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

Лекции формируют у обучающихся системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональных компетенций.

Самостоятельная работа обучающихся проводится внеаудиторно. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку и проведение исследований по заданной теме, отработку практических умений, навыков и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих и профессиональных компетенций.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических работ, дифференцированного зачета по производственной практике.

Производственная и учебная практики (по профилю специальности) проводятся как итоговые (концентрированные) практики по завершению модуля.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания, с которыми техникум заключил договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях являются цеховая структура производства, наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием.

Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей техникума и специалистов предприятия-базы практики. Руководитель от техникума назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики от предприятия-базы практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

На последнем этапе практики предусматривается сдача экзамена по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Экзамен по модулю включает выполнение комплексного практического задания, включающего составление производственной программы предприятия общественного питания, составление учетно – отчетной документации и решение производственной ситуации. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания; инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

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

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности. Выполнение работ по профессии «Повар».

Основой такой готовности является сформированность у обучающихся всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели и критерии оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов,

		<p>отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4.</p>	<p>Приготовление, хранение, творческое оформление, подготовку к реализации отделочных полуфабрикатов и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат)

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>— профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>— соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>— правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>— соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы,
---	--	--

		<p>правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; — точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное
--	--	--

		<p>впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Осуществление разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия

		<p>действующим методикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Информация, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней

		<p>главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Работа в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устная и письменная коммуникация	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Гражданско-патриотическая позиция	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

деятельности		
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	Профессиональная документация на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	Предпринимательская деятельность	<ul style="list-style-type: none"> – точность определения сущности предпринимательства, его видов,; – адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны – точность определения мер господдержки малому бизнесу, – точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации