



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе

Е.В. Хохлова

« 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО  
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Москва, 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ) .....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ» .....	18
4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	22
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ .....	28
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ .....	30
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	38
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАМНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ) .....	39
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.....	40

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие общие (ОК) и профессиональные компетенции(ПК).

##### 1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общиекомпетенции
1	2
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.
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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК):

Код	Профессиональные компетенции
1	2
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### 1.1.3 Личностные результаты

Ко д ли чи ос ти ы х ре зу ль та то в реал изац ии прог рам мы восп итан ия	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решения в условиях хризиса и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды, искрупливающий 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

1.1.4 В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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; контроля хранения и расхода продуктов

**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;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

**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; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)

2Л. Структура ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профес-сиональ-ных общих ком-петенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем об-разова-тельной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятель-ная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.		Экзамен	Консультаци и		
			всего, часов	в т.ч.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,911	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	288	214	120	40	12	4	58
ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,911	МДК 05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	290	222	148		6	2	60
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	108						
ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,911	Экзамен по модулю	12						
Всего:		698	436	308		18	6	118

**2.2. Тематический план и содержание 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 работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		288
<b>Тема 1.1.</b> <b>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</p> <p>Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства</p> <p>Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий</p> <p>Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования</p> <p>Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Практические занятия. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа</p> <p>Практические занятия. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.</p>	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера</p>	2

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>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>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 и лабораторных работ</b></p> <p>Практические занятия. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды</p>	4
<b>Тема 1.4.</b> <b>Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>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.</p> <p>Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.</p> <p>Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>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</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья</p>	30
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		9

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ol> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	58
<b>Курсовая работа</b>	<b>40</b>
<p>Тематика занятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</li> <li>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</li> <li>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</li> <li>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</li> <li>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> <li>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),</li> <li>- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, составление актов практической проработки.</li> </ul> </li> <li>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</li> <li>5. Защита курсовой работы.</li> </ol>	20
<b>Примерная тематика курсовой работы:</b>	

1. Технологический процесс приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов.
2. Технологический процесс приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов.
3. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Характеристика, ассортимент.
4. Технологический процесс приготовления мусса. Характеристика, ассортимент.
5. Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика, ассортимент.
6. Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий. Характеристика, ассортимент.
7. Технологический процесс приготовления простых видов хлеба. Характеристика, ассортимент.
8. Технологический процесс приготовления изделия, жаренные в жире. Характеристика, ассортимент.
9. Технологический процесс приготовления изделия из сухих смесей промышленного производства. Характеристика, ассортимент.
10. Технологический процесс приготовления изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности. Характеристика, ассортимент.
11. Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий печенье. Характеристика, ассортимент.
12. Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий пряников. Характеристика, ассортимент.
13. Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий коврижек. Характеристика, ассортимент.
14. Технологический процесс приготовления вафельного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент.
15. Технологический процесс приготовления изделия из сдобного пресного теста. Характеристика, ассортимент.
16. Технологический процесс приготовления воздушного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент.
17. Технологический процесс приготовления песочного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент.
18. Технологический процесс приготовления миндального теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент.
19. Технологический процесс приготовления бисквитного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент.
20. Технологический процесс приготовления заварного теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика, ассортимент.
21. Технологический процесс приготовления крошкового полуфабриката, изделия из него. Характеристика, ассортимент.
22. Технологический процесс приготовления сахарного полуфабриката. Характеристика, ассортимент.
23. Технологический процесс изготовления изделий на основе сухих смесей промышленного производства. Характеристика, ассортимент.

<p>24. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и изделия пониженной калорийности. Характеристика, ассортимент.</p> <p>25. Технологический процесс приготовления песочных пирожных. Классификация.</p> <p>26. Технологический процесс приготовления заварных пирожных. Классификация.</p> <p>27. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных. Классификация.</p> <p>28. Технологический процесс приготовления крошковые пирожные. Классификация.</p> <p>29. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных. Классификация.</p> <p>30. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов. Классификация.</p> <p>31. Технологический процесс приготовления песочных тортов. Классификация.</p> <p>32. Технологический процесс приготовления слоеных тортов. Классификация.</p> <p>33. Технологический процесс приготовления белково- воздушных тортов. Классификация.</p> <p>34. Технологический процесс приготовления комбинированных тортов. Классификация.</p> <p>35. Технологический процесс приготовления низкокалорийных тортов. Классификация.</p> <p>36. Технологический процесс приготовления праздничных тортов. Классификация.</p>	
<p><b>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы. Виды работ:</b></p>	
<p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p>	20
<p>Разработка содержания основной части работы:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;</li> </ul>	
<p>Разработка содержания основной части работы:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья</li> </ul>	
<p>Разработка содержания основной части работы:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,</li> </ul>	
<p>Разработка начальных вариантов рецептур хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента</p>	
<p>Провести практические проработки</p>	
<p>Разработка практической части курсовой работы:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента, составление актов практической проработки,</li> </ul>	
<p>. Разработка практической части курсовой работы:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.</li> </ul>	
<p>Разработка компьютерной презентации</p>	
<p>Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других</p>	

источников информации.		
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>290</b>
<b>Тема 2.1.</b> <b>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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	2
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	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	2
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).	2
	Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	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	2
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
	Практические занятия. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	20
	Практические занятия. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	20

<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>	
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	4
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	4
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
Лабораторные занятия: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		40
<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	
	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	4
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюльпного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташ», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	4
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	4
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	

	Лабораторные занятия: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	40
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. 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 (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> Лабораторные занятия: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2 4 2 2 28
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	60
<b>Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:</b>	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	36

4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

**Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,

72

охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Экзамен по модулю

12

Всего

698

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИЙ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

#### **3.1. Для реализации программы учебного модуля должны быть предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: для проведения лекционных и практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы, лаборатории метрологии и стандартизации, учебного кулинарного цеха.

**Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** (аудитория № 207А) (48 кв.м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 3 шт., бланширователь - 1 шт., весы настольные - 2 шт., автоклав - 1 шт., котел пищеварочный - 1 шт., вакууматор - 1 шт., фризер - 1 шт., сепаратор - 2 шт., овощерезка - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

**Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

**Учебный кондитерский цех** (аудитория №209) (44 кв.м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д523 Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 5 шт., тестомес - 2 шт., шкаф расстоечный - 1 шт., печь для обжарки пищевых продуктов - 1 шт., хлебопечка - 1 шт., шкаф холодильный - 1 шт., доска разделочная - 2 шт., миксер - 1 шт., чайник электрический - 1 шт., шкаф для хранения муки - 1 шт., гастроемкоти - 10 шт., блендер планетарный - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь - 177 кв.м),** главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры - 56 шт., телевизор - 1шт., принтер - 1шт., цветной принтер - 1шт., копировальный аппарат - 1шт., сканер - 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Учебная аудитория № 201** (площадь 49 кв.м.), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Основная литература:**

1. ЭБС «ЮРАИТ»: Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>
2. ЭБС «Znanium»: Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35287-8. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276496>
3. ЭБС «Znanium»: Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. — Минск: РИПО, 2019. — 351 с. - ISBN 978-985-503-908-3. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1056285> - Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1056285>

#### **Дополнительные источники:**

1. ЭБС «Лань»: Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121247>
2. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617>
3. ЭБС «Лань»: Еремина, Т.А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130208>
4. Пищевая промышленность (периодическое издание).
5. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).
6. Современный ресторан (периодическое издание).

#### **Интернет-ресурсы: сайты**

1. <http://foodis.ru/Общепит>. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания
2. <http://obshepitrussia.ru/Общепит> в России (сайт журнала)

Список литературы верен  
Директор НБ



М.В. Обновленская

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

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Организация обслуживания».

В преподавании могут использоваться лекционные, практические и лабораторные формы проведения занятий, интерактивные виды занятий: практикум, рейтинговая технология оценки знаний обучающихся, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Реализация программы модуля предполагает проведение учебной и производственной практики (по профилю специальности) в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: в предприятиях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является освоением междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

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

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу, имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют преподаватели с высшим профессиональным образованием по профилю, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Руководителями производственной практики являются представители организации, на базе которой проводится практика, специалисты предприятий общественного питания, обеспечивающие деятельность обучающихся в профессиональной области.

#### **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В целях доступности получения СПО обучающиеся с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для обучающихся с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся у необходимой помощи;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа обучающихся, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого обучающийся;

2) для обучающихся с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Образование обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность обучающийся с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

При получении СПО обучающийся с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающихся с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

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

Контроль и оценка результатов МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме: устного опроса, выполнения заданий на практических занятиях, решения ситуационных и практико-ориентированных задач, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме экзамена и выполнение курсового проекта.

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); <ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных,</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>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"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отдельочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> 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><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять</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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> </ul>	

<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания</p> <p><b>ПК 5.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

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

	<p>рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критерииов оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> </ul> <p>заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> </ul> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации</li> </ul>	

	обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через личный кабинет преподавателя на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

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

2. Методические рекомендации по освоению ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы обучающегося по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1.	Расчет сырья на определение количества штук сдобных хлебобулочных изделий изготавливаемых из заданного количества сырья; на определение массы потери при выпечке сдобных хлебобулочных изделий - Составление: ассортимента изделий из кисло-сладкого ржаного теста; таблицы «Оценка качества по стандарту и определение градаций	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3

	качества»; технологических схем приготовления сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, праздничной булки с пряностями, венка слоеного, слоеных плетенок, хлеба круглой формы, караваев, куличей; алгоритма приготовления ватрушки венгерской; технологических карт для приготовления кислосладкого ржаного хлеба. Изучение технологических свойств биологического разрыхлителя. Подготовка реферата на тему: «Основные предпочтения и технология приготовления хлеба у разных народов» мира.			
2.	Составление: таблиц «Оценка качества масла сливочного в соответствии с содержанием жирности по стандарту и определение градаций качества», «Способы тепловой обработки», дефектов для контроля качества приготовленных изделий; технологических схем приготовления воздушноорехового полуфабриката, печенья миндального, медового торта; взаимозаменяемости яичных продуктов; алгоритмов: приготовления марципана, подготовки свежего яйца к кулинарному использованию. Изучение технологических свойств муки пшеничной высшего сорта.	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
3.	Составление таблиц: «Оценка качества по стандарту и определение градаций качества», «Сроки хранения кремов»; качества для бракеража пирожных песочно-миндальных, карамельно-ореховых. Составление технологических схем: приготовления печенья затяжного, сахарного, сдобного, крокетов; приготовления тарталеток с кремом флорентин. Составление технологических карт приготовления корзиночек,	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3

	тарталеток с кремомфлорентин, с кремом ганаш, мусса творожного, крема из сыра. Изучениетехнологических свойств химических разрыхлителей. Подготовка рефератов на тему: «Новые виды теста для сложных мучных кондитерских изделий». Выполнениезарисовок (эскизов) элементовукрашения из отделочных полуфабрикатов. Определение процентапотерь при приготовлении суфле апельсинового.			
4.	Составление таблиц: «Оценка качества масла сливочного в соответствии с содержанием жирности по стандарту и определение градацийкачества», взаимозаменяемости сахаристых продуктов рецептур, наотделочные полуфабрикаты. Составление технологических схемприготовления сиропа для глазирования, инвертного сиропа, крема «Шарлотт», подготовки свежего яйца к кулинарному использованию, приготовления отделочных полуфабрикатов. Расчет сырья, определение количества штук изделий изготавливаемых из заданного количества сырья. Выполнение зарисовок для шоколадных украшений. Подготовка рефератов на тему: «Сложные отделочные полуфабрикаты и их использование в отделкесложных мучных кондитерских изделий	1, 2, 3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### 7.1. Вопросы к зачету:

1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Классификация сырья по назначению.
3. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.
4. Характеристика мини-пекарней.
5. Характеристика сырья: мука (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).

6. Классификация оборудования мучного, кондитерского цехов.
7. Характеристика сырья: крахмалопродукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
8. Сортировочно-калибровочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
9. Характеристика сырья: сахар (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
10. Моечное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
11. Характеристика сырья: мед, природные подсластители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
12. Месильно-перемешивающее оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
13. Характеристика сырья: соль пищевая (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
14. Дозировочно-формовочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
15. Характеристика сырья: химические разрыхлители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
16. Разбрызгивающее (распылительное) оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности
17. Характеристика сырья: молоко и сливки (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
18. Варочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
19. Характеристика сырья: растительное масло (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
20. Расстойочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
21. Характеристика сырья: пищевые жиры (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
22. Пароконвектоматы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
23. Характеристика сырья: яичные продукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
24. Плиты. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
25. Характеристика сырья: пищевые ароматизаторы, пряности, кислоты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).

### **Вопросы для подготовки к экзамену**

1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Классификация сырья по назначению.
3. Технология приготовления сиропов.
4. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.
5. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.
6. Характеристика мини-пекарней.
7. Характеристика сырья: мука (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
8. Технология приготовления сиропов.
9. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.
10. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления.
11. Организация рабочих мест в мучном, кондитерском цехе.
12. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
13. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него.
14. Классификация оборудования мучного, кондитерского цехов.

15. Характеристика сырья: крахмалопродукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
16. Технология приготовления глазури.
17. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.
18. Технология приготовления песочного полуфабриката и изделий из него.
19. Сортировочно-калибровочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
20. Характеристика сырья: сахар (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
21. Технология приготовления шоколадной глазури.
22. Технология приготовления теста на закваске.
23. Технология приготовления воздушного полуфабриката и изделий из него.
24. Моечное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
25. Характеристика сырья: мед, природные подсластители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
26. Технология приготовления крема сливочного и его производных.
27. Технология приготовления сдобного пресного теста.
28. Технология приготовления полуфабриката из блинчатого теста и изделий из него.
29. Месильно-перемешивающее оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
30. Характеристика сырья: соль пищевая (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
31. Технология приготовления крема сливочного «Нового» и его производных.
32. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него.
33. Технология приготовления вафельного полуфабриката и изделий из него.
34. Дозировочно-формовочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
35. Характеристика сырья: химические разрыхлители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
36. Технология приготовления фаршей и начинок.
37. Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него.
38. Измельчительно-режущее оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
39. Характеристика сырья: биологические разрыхлители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
40. Технология приготовления миндального полуфабриката и изделий из него.
41. Разбрызгивающее (распылительное) оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности
42. Характеристика сырья: молоко и сливки (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
43. Технология приготовления фирменных сливочных кремов.
44. Технология приготовления мелкоштучных сдобных изделий.
45. Технология приготовления пряничного полуфабриката и изделий из него.
46. Специальное кондитерское оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
47. Характеристика сырья: кисломолочные продукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
48. Технология приготовления заварных кремов.
49. Технология приготовления сдобных фигурных изделий.
50. Технология приготовления крошкового полуфабриката и изделий из него.
51. Упаковочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности
52. Характеристика сырья: сливочное масло (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).

53. Технология приготовления белковых кремов.
54. Технология приготовления сдобных плетеных изделий.
55. Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него.
56. Варочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
57. Характеристика сырья: растительное масло (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
58. Технология приготовления кремов из молочных продуктов.
59. Технология приготовления сдобных булочек с различными начинками.
60. Технология приготовления полуфабрикатов из сахарного и тюльпного теста.
61. Расстоечное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
62. Характеристика сырья: пищевые жиры (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
63. Технология приготовления комбинированных кремов.
64. Технология приготовления слоеных булочек и слоек.
65. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей.
66. Жарочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
67. Характеристика сырья: яйца (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
68. Технология приготовления муссов.
69. Технология приготовления открытых пирогов.
70. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.
71. Пароконвектоматы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
72. Характеристика сырья: яичные продукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
73. Технология приготовления карамели.
74. Технология приготовления полуоткрытых пирогов.
75. Классификация праздничных тортов.
76. Плиты. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
77. Характеристика сырья: пищевые ароматизаторы, пряности, кислоты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
78. Правила монтажа праздничных тортов.
79. Холодильное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
80. Характеристика сырья: пищевые красители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
81. Технология приготовления марципана.
82. Фигурные праздничные торты.
83. Весо-измерительное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
84. Характеристика сырья: желирующие вещества (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
85. Технология приготовления мастики.
86. Способы и приемы отделки праздничных тортов.
87. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
88. Характеристика сырья: орехи и масличные семена (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
89. Технология приготовления пралине.
90. Технология приготовления свадебных тортов.
91. Инвентарь и приспособления, используемые в кондитерском цехе. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
92. Характеристика сырья: плодово-ягодные продукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
93. Технология приготовления посыпки.
94. Технология приготовления кулебяки.

95. Технология приготовления детских тортов.
96. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.
97. Характеристика сырья: пищевые смеси промышленного производства (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
98. Использование кремов и смесей промышленного производства.
99. Технология приготовления рыбника.
100. Технология приготовления юбилейных тортов.
101. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.
102. Правила выбора и сочетания основных продуктов.
103. Использование фруктовых наполнителей, ароматизаторов, начинок промышленного производства.
104. Технология приготовления каравая.
105. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.
106. Санитарные требования к изготовлению, хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
107. Взаимозаменяемость сырья.
108. Использование гелей, глазури, помады промышленного производства.
109. Оценка качества и хранение сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
110. Технология приготовления корпоративных тортов.
111. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
112. Качество и безопасность сырья.
113. Оценка качества и хранение отделочных полуфабрикатов.
114. Технология приготовления калачей и куличей.
115. Технология приготовления тортов корзинок, тарталеток.

### **Практические задания:**

1. Для приготовления 50 шт. булочек с маком расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составлять 3378 г. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 11,0 %. Определите, на сколько больше или меньше надо будет взять муки, чтобы приготовить булочки.
2. Рассчитать энергетическую ценность кекса весеннего на 1 кг
3. Для приготовления 1 порции блинов необходимо 75 г. муки с базовой влажностью 14,5%. Определите количество необходимой муки, если известно, что влажность муки составляет 16,2% получается
4. Определите какое количество необходимо взять сухого молока для замены 3 литров коровьего цельного молока.
5. Сколько требуется муки для приготовления 4 кг полуфабриката песочное кольцо с орехом, если влажность муки 17%?
6. Сколько требуется муки для приготовления 15 кг ромовой баба штучных по 100 гр, если влажность муки 12,5%?
7. Составьте технологическую карту миндальный апельсиновый твиль
8. Составьте технологическую карту шоколадные пирожные макарони
9. Составьте технологическую карту полуфабриката из сахарного теста
10. Составьте технологическую карту пирога с капустой и мясом
11. Рассчитать энергетическую ценность сливочного(основного) крема на 1 кг
12. Масса ватрушки до выпечки 165 гр, после выпечки 145 гр. Определить выход изделия в%
13. Определить припек. На 100шт кексов расходуется 2339 гр муки, масса выпеченных кексов 7,5 кг
14. На 25шт булочек расходуется 1,45кг теста. Масса выпеченных булочек 1,25кг.

Определить упёк.

15. При изготовлении 1000шт булочек расход муки должен составить 40кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.

16. Определите количество муки для приготовления 30кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.

17. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.

18. Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200шт булочек дрожжевых массой 100г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15%.

19. Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.

20. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

21. Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46гр.

22. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 15,5%, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто - 56гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных.

**Задание для квалификационного экзамена:**

**Вариант № 1.Приготовление сдобы обыкновенной.**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 2.Приготовление сдобы выборгской.**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 3.Приготовление слоеных плетенок.**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 4.Приготовление, слоеных венков.**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 5.Приготовление кренделя заварного.**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 6.Приготовление праздничной булки с пряностями.**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 7.Приготовление воздушного полуфабриката.**



**Вариант № 18.Приготовление песочно-миндального пирожного.**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 19.Приготовление венских булочек.**

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии стехнологическим процессом кулинарной обработки,выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 20.Приготовление кренделя слобного.**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 21. Приготовление кренделя заварного.**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 22.Приготовление полуфабриката «Бриошь».**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 23. Приготовление медовых полуфабрикатов.**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 24.Приготовление бисквита «Джоконда».**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**Вариант № 25.Приготовление бисквита орехового.**

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

**7.2. Критерии оценки результатов освоения профессионального модуля в ходе промежуточной аттестации:****Критерии оценки результатов освоения профессионального модуля в ходе промежуточной аттестации - зачет**

зачет - если обучающийся имеет целостные, системные знания, умеет выделять главное и второстепенное, дает четкие определения понятий, последовательно и уверенно излагает материал, может применять знания для решения профессиональных задач. -

незачет - если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает неточности в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения профессиональных задач.

**Критерии оценки результатов освоения профессионального модуля в ходе промежуточной аттестации - экзамен**

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

#### **Критерии оценки результатов освоения профессионального модуля в ходе промежуточной аттестации - экзамен квалификационный.**

Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и обоснованию алгоритма деятельности. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

При выполнении комплексного практического задания оценка производится путем сопоставления усвоенных алгоритмов деятельности с заданным эталоном деятельности.

### **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Специфика изучения профессионального модуля обусловлена формой обучения обучающихся, его местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на освоение профессионального модуля рабочим учебным планом.

Процесс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение учебной дисциплины, в том числе и на самостоятельную работу обучающихся.

Лекционная часть учебного курса для обучающихся проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем учебной дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения профессионального модуля обучающийся должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам модуля;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за профессиональным модулем во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для обучающихся является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, и тестового контроля по теоретическому курсу модуля.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАМНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)**

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office(Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Кодпозиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г. ), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелецкопии: Stavropol State Agrarian University -EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СКсетеваяверсия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019) .

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

## **10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
<i>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (аудитория № 207А) (48 кв.м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
<i>Учебная аудитория для проведения практических занятий Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300-1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
<i>Учебный кондитерский цех (аудитория №209) (44 кв.м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 5 шт., тестомес - 2 шт., шкаф расстоятельный - 1 шт., печь для обжарки пищевых продуктов - 1 шт., хлебопечка - 1 шт., шкаф холодильный - 1 шт., доска разделочная - 2 шт., миксер - 1 шт., чайник электрический - 1 шт., шкаф для хранения муки - 1 шт., гастроемкоти - 10 шт., блендер планетарный - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные
<i>Учебные аудитории для самостоятельной работы обучающимся</i> <b>1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь - 177 кв.м)</b> Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры - 56 шт., телевизор - 1 шт., принтер - 1 шт., цветной принтер - 1 шт., копировальный аппарат - 1 шт., сканер - ^Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть
<b>2. Учебная аудитория № 201 (площадь - 49 кв.м)</b>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер - 1

<p>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</p>	<p>шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p><b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м)</b> Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300-1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 СЕ в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p><b>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м)</b> Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300-1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 СЕ в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>

# АННОТАЦИЯ 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. 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 рабочей основной образовательной программы и соответствует ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является дисциплиной обязательной части профессионального цикла основной образовательной программы и соответствует ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**3. Цель дисциплины** – освоение обучающимися основного вида деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**4. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

#### 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;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

#### 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; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

#### **5. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:**

##### *Общекомпетенции(ОК):*

- 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.
- 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 языке.

##### *Профессиональные компетенции(ПК):*

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

## **6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Форма обучения - очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 698 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 436 часов;

курсовая работа - 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 118 час;

учебная практика и производственная - 108 часов,

промежуточная аттестация 18 часов,

консультации - 6 часов.

форма контроля - экзамен, 8 семестр.

## **7. Разделы профессионального модуля:**

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Тема 1.1.Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Тема 1.2.Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.4.Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

Курсовая работа

МДК 05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

Учебная практика

Производственная практика

Автор: Моргунова Анна Викторовна, к.т.н.

преподаватель УМО ФСПО