

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Астраханской области высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно - строительный университет»  
(ГБОУ АО ВО АГАСУ)  
*ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ*  
*ПУ АГАСУ*



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации**  
**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного**  
**ассортимента**

среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: «Повар, кондитер»

ОДОБРЕНА  
методической комиссией  
общеобразовательных  
дисциплин  
Протокол № 6 от  
«24» 04 2025 г.  
Председатель методической  
комиссии  
Осип  
/Морозова С.Г./

РЕКОМЕНДОВАНА  
Методическим советом  
ПУ АГАСУ  
Протокол № 5 от  
«15» 04 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО  
И.о. директора  
ПУ АГАСУ  
/Е.Ю. Ибатуллина/  
«15» 04 2025 г.



Составители: преподаватель ПУ АГАСУ Вуф / Важова С.Ч./

Рабочая программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер на 2025 г.н.

Согласовано:

Старший методист ПУ АГАСУ Калюжина / А.В.Калюжина /  
подпись  
Педагог- библиотечарь Андрейченко / Е.В.Андрейченко /  
подпись  
Заместитель директора по УПР Мулямина / Р.Г.Мулямина /  
подпись  
Заместитель директора по УР Калюжина / А.В.Калюжина /  
подпись

Рецензент:

Директор ООО «ИнфоПрод» Фоменко /Е.В. Фоменко/  
подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО Гельван /А.П.Гельван/  
подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ,**  
**ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ**  
**ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**  
**РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД): **приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

**Перечень общих компетенций**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

**Перечень профессиональных компетенций**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с

инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников пищевой отрасли. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"><li>– подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>– подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>– приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов;</li><li>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li><li>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li><li>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li></ul>
-------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>– подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>-обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>-соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>-выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>-выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</li> <li>-готовить желе;</li> <li>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>-нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>-варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>-варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>-уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>-готовить жженный сахар;</li> <li>-готовить посыпки;</li> <li>-готовить помаду, глазури;</li> <li>-готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>-хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-организовывать хранение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>-подготавливать продукты;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>-подготавливать начинки, фарши;</li> <li>-подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>-проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>-подготавливать продукты;</li> <li>-готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>-подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>-проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
--	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;</li> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> <li>-подготавливать продукты;</li> <li>-готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>-подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>-готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>-рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>-правила утилизации отходов;</li> <li>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>-правила оформления заявок на склад;</li> <li>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> <li>-ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;</li> <li>-требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного - ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>-правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя ассортимента, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>-органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> </ul>
--	---

	-требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток -правила, техника общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке.
--	--

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего часов **802**

Из них на освоение МДК 04.01 **112**

МДК 04.02 **288**

на учебную практику **288**

на производственную практику **108**

Экзамен по модулю **6**

## 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторно-практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	9	10
ПК 5.1 -ПК 5.5	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	112	112	46	-	-	-	-
ПК 5.1 -ПК 5.5	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	288	288	78	-	-	-	-
ПК 5.1 -ПК 5.5	Учебная практика.	288	-	-	-	-	288	-
ПК 5.1 -ПК 5.5	Производственная практика.	108	-					108
	Экзамен по модулю	6						
	Всего:	802	400	124	-	-	288	108

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект), учебная практика	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</b>		<b>802</b>	
<b>МДК.05. 01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>112</b>	
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>112</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10	
	2.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>		
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>46</b>	
	1.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	14	
	2.Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	<b>Практические занятия</b>		-
	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12	

	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	10	
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b>	<b>44</b>	
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	12	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	4	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	4	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	12	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	12	
<b>Промежуточная аттестация по МДК 05.01 в форме: экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>288</b>	
<b>Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>288</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	1	



	<b>Практические занятия и лабораторные работы не предусмотрены</b>		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	1.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2	
	2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2	
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2	
	4.Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	2	
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	
	6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	<b>Практические занятия и лабораторные работы не предусмотрены</b>		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1.Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури	6	

	сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	4	
	<b>Практические занятия и лабораторные работы не предусмотрены</b>		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов, мастики, марципана	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	1.Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	2.Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
	3.Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	4.Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>		
	<b>Практическое занятие 5.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2.Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных,	2	

	мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>		
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	4	
	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	4	
	<b>Практические и лабораторные занятия не предусмотрены</b>		
	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.8.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 2.9.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	1.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	4	
	2.Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	
	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	6	

	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>		
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>		
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	4	
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4	
<b>Тема 2.12.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.	6	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4	

<b>Тема 2.12.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>48</b>	
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4	
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>		
	<b>Лабораторное занятие № 4.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	6	
	<b>Лабораторная занятие № 5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6	
	<b>Лабораторная занятие № 6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6	
	<b>Лабораторная занятие № 7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6	
	<b>Лабораторная занятие № 8.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	6	
	<b>Лабораторная занятие № 9.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6	
	<b>Лабораторная занятие № 10.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6	
<b>Тема 2.13.</b> Изготовление и оформление пирожных	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные,	2	

	квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.		
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы	2	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой	2	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2	
Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов	<b>Практические и лабораторные занятия</b>		
	<b>Лабораторная занятие № 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	6	
	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками,	2	

	фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	<b>Лабораторная занятие 12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	12	
<b>Промежуточная аттестация по МДК 05.02 в форме: экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>Учебная практика. УП 05</b> <b>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. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,		<b>288</b>	

<p>сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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.</p> <p>7.Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>9.Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>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.</p> <p>12.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17.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).</p> <p>18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p>		
---	--	--



мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
<b>Дифференцированный зачет</b>		
<p><b>Производственная практика ПП 05</b></p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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.).</p> <p>10. 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</p>	<b>108</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ.04 в форме: экзамен по модулю	6	
Всего	802	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии кулинарного производства, кондитерского производства, физиологии питания, товароведения продовольственных товаров.

#### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов**

##### **1. Ул. Магистральная, 18 кабинет 302**

Кабинет технологии кулинарного производства , кондитерского производства, физиологии питания, товароведения продовольственных товаров.

#### **Технические средства обучения:**

- Комплект учебной мебели,
- комплект учебно-наглядных пособий,
- доступ к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»;
- мультимедиа проектор;
- экран;
- персональный компьютер;

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

#### **Учебно-методическая документация:**

1. Учебно-методические комплексы по разделам и темам профессионального модуля.

2. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю.

3 Сборник тестовых заданий по разделам модуля.

4. Сборник ситуационных задач по разделам модуля.

5. Материалы для промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю.

6. Учебно-методические пособия управляющего типа (рабочие тетради для практических заданий, инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических работ, рефератов, курсовых работ и др.).

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

**Нормативная литература:**

1) Об образовании в Российской Федерации: федер. Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 №99-ФЗ, от 07.06.2013 №120-ФЗ, от 02.07.2013 №170-ФЗ, от 23.07.2013 №203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 №11-ФЗ, от 03.02.2014 №15-ФЗ, от 05.05.2014 №84-ФЗ, от 27.05.2014 №135-ФЗ, от 04.06.2014 №148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 №145-ФЗ, в ред.от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016)

2) приказ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, список изменяющих документов (в ред. приказов мин просвещения России от 17.12.2020 № 747, от 03.07.2024 № 464)

**Основные источники:**

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135501.html>

2.Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебное издание / Ермилова С. В. - Москва : Академия, 2023. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

3.Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты: учебное издание / Ермилова С. В., Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2018. - 80 с. (Профессиональная подготовка рабочих и служащих). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст : электронный

4.Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>

5.Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/291203>

6.Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556>

7.Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044>

## **Интернет - ресурсы**

1. Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>
2. Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>
3. Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>
4. Электронный ресурс: (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru>

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Программа профессионального модуля ПМ.04 реализуется в течение 6-го семестра 3-го курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должны предшествовать дисциплины из общего гуманитарного и социально-экономического, математического и естественнонаучного, профессионального циклов, таких как: «Русский язык и культура речи», «Математика», «Информатика», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами.

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

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

**Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен по модулю.**

Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено, чередуя с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля или непрерывным

циклом. Учебная практика проводится в специализированных кабинетах. Учебная практика проходит под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля.

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

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

- наличие высшего образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля);
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля);
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	-выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: —адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Экспертное наблюдение выполнения лабораторных и практических занятий: оценка процесса, оценка результатов;

инструкциями и регламентами.	<p>посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p> <p>–рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>–соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>–своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>–правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>–соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>–соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>–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;</p> <p>–правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>–точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>–соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	Выполнение практических работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами на учебной и производственной практиках
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>–адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p>	



<p>для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>–соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>–оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>–профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>–правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>–соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <p>–соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>–соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>–точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p>	
--	--	--

	<p>–адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>–соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гармоничность, креативность, аккуратность 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> </ul> <p>–эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Правильность выбора способа решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение: оценка процесса, оценка результатов
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективность взаимодействия и работа в коллективе и команде	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	