

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области  
«Сызранский политехнический колледж»**

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказ директора  
ГБПОУ «СПК»  
от 25.02.2025 № 25-од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**профессиональный цикл  
основной образовательной программы  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Сызрань, 2025**

## **РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ**

Цикловой комиссии профессионального цикла

специальностей/профессий 08.02.09,  
13.01.10,40.02.02,43.01.09

Протокол заседания цикловой комиссии

от 20.02.2025 № 7

Председатель ЦК Абрамова А.С.

## **ОДОБРЕНО**

Методистом Разиевой Т.С.

экспертное заключение технической экспертизы рабочих программ ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

от 21.02.2025-

## **СОГЛАСОВАНО**

с АО «Комбинат питания»

Акт согласования ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

от 24.02.2025

Разработчик: Алексеева Е.В., преподаватель ГБПОУ «СПК»

Рабочая программа профессионального модуля 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, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Рабочая программа разработана с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар, 4 уровня квалификации, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 г. № 113н, а также с учетом квалификационных запросов со стороны АО «Комбинат питания».

Рабочая программа ориентирована на подготовку студентов к выполнению заданий, соответствующих требованиям регионального чемпионата «Профессионалы» по компетенции Поварское дело, требований демонстрационного экзамена.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями к оформлению, установленными в ГБПОУ «СПК».

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3.1 Тематический план профессионального модуля .....	10
3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю .....	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ.....	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ.....	38

# **1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа – ПМ) является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер подготовки, разработанной в ГБПОУ «СПК».

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

Рабочая программа составляется для очной и очной с применением дистанционных образовательных технологий форм обучения.

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

По результатам освоения ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий у обучающихся должны быть сформированы образовательные результаты в соответствии с ФГОС СПО

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
- ведения расчетов с потребителями

#### **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

**знать:**

– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	482
в том числе в форме практической подготовки	360
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	278
Курсовая работа/проект	не предусмотрено
Учебная практика	72
Производственная практика	108
Самостоятельная работа студента (всего) в том числе: подготовка к лабораторным работам, подготовка к практическим занятиям, ответы на вопросы, решение задач, работа с технической документацией	12
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	12

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер и ПОП:

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

Результатом освоения профессионального модуля является овладение трудовыми функциями профессионального стандарта 33.011 Повар, 4 уровня квалификации:

– В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;

– В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;

– В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

– 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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

– ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	В том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	134	80	128	80	-	6	-	-	-
ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	28	12	16	12	-	-	-	-	-
ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации	38	28	10	28	-	-	-	-	-



	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента									
<b>ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09</b>	<b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	6	20		-	-	-	-
<b>ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09</b>	<b>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>	<b>64</b>	<b>40</b>	18	40		6	-	-	-
	<b>Учебная практика, часов</b>	<b>72</b>	<b>72</b>						72	
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>108</b>	<b>108</b>							108
	<b>Консультации</b>	<b>6</b>								
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>482</b>	<b>360</b>	<b>178</b>	<b>180</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 3.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), Междисциплинарных курсов(МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>134</b>	
<b>Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>134</b>	
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	10	
	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.			1
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			2
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено
	<b>Практические занятия</b>			не предусмотрено
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	20	
	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.			2
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			2

	3.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			2	
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено		
	<b>Практические занятия</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	40		
	1.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				
	2.	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.				
<b>Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	18		
	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.				2
	2.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.				2
	3.	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.				2
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено		
	<b>Практические занятия</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	40		
	1.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха				
2.	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья					

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), Междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Место организации и обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела1:</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.			6	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.				
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>156</b>	
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>28</b>	
<b>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</b>  3	<b>Содержание</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	2
	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.		

	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.			
	3.	Оценка их качества.			
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>			не предусмотрено	
<b>Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</b>	<b>Содержание</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.	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	4	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>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>			не предусмотрено	
<b>Тема 2.3. Приготовление глазури</b>	<b>Содержание</b>				
	1	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	2	2
	2	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			2
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>			не предусмотрено	
<b>Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</b>	<b>Содержание</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	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	2	2
	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.			2
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>		Лаборатория	6	

	1	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	поваров			
<b>Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	2	2	
	1	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.				
	2	Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			2	
	<b>Лабораторные работы</b>				не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>				не предусмотрено	
<b>Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	2	2	
	1	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.				
	2	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			2	
	<b>Лабораторные работы</b>			Лаборатория поваров	6	
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов				
	<b>Практические занятия</b>				не предусмотрено	
<b>Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</b>	<b>Содержание</b>					
	1	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	2	2	
	2	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.				
	<b>Лабораторные работы</b>				не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>				не предусмотрено	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2:</b>						

1. Подготовка к практическим занятиям. 2. Подготовка к лабораторным работам. 3. Ответы на вопросы. 4. Решение задач. 5. Работа с технической документацией.					
<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>			<b>38</b>		
<b>Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	4	2
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.			
	2.	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.			
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено	
<b>Практические занятия</b>			не предусмотрено		
<b>Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	2	2
	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.			
	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			
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено	
<b>Практические занятия</b>			не предусмотрено		
<b>Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	2	2
	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. 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			2
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>				
	1	Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Лаборатория поваров	6	2
<b>Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	2	
	1	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения			2
	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			2
	<b>Лабораторные работы</b>		Лаборатория поваров	22	
	1	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста			2
	2	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста			2
<b>Практические занятия</b>			не предусмотрено		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3:</b>					

1. Подготовка к практическим занятиям. 2. Подготовка к лабораторным работам. 3. Ответы на вопросы. 5. Решение задач. 6. Работа с технической документацией.					
<b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>26</b>		
<b>Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	2	
	1	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов			2
	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			2
	<b>Лабораторные работы</b>			не предусмотрено	
	<b>Практические занятия</b>			не предусмотрено	
<b>Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	4	
	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.			2
	2	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2	
	<b>Лабораторные работы</b>		Лаборатория поваров	20	
	1	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста			3
2	Приготовление и оформление мучных кондитерских		3		

		изделий из пресного слоеного теста			
	3	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста			3
	4	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста			3
	5	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста			3
	6	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста			3
	7	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста			3
	<b>Практические занятия</b>			не предусмотрено	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4:</b>					
1. Подготовка к практическим занятиям.					
2. Подготовка к лабораторным работам.					
3. Ответы на вопросы.					
7. Решение задач.					
5. Работа с технической документацией.					
<b>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>				<b>64</b>	
<b>Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	8	
	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, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.			2
	3	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы:			2

		нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида			
	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
	<b>Лабораторные работы</b>		Лаборатория поваров	20	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных			3
	<b>Практические занятия</b>			не предусмотрено	
<b>Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов</b>	<b>Содержание</b>		Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	10	
	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, фруктово-желейные, глазированные			2

		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
	<b>Лабораторные работы</b>		Лаборатория поваров	20	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов			3
	<b>Практические занятия</b>			не предусмотрено	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5:</b>					
1. Подготовка к практическим занятиям. 2. Подготовка к лабораторным работам. 3. Ответы на вопросы. 8. Решение задач. 5. Работа с технической документацией.				6	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>					

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</li> <li>2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</li> <li>3. Приготовление глазури</li> <li>4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</li> <li>5. Приготовление сахарной мастики и марципана</li> <li>6. Приготовление посыпок и крошки</li> <li>7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</li> <li>8. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</li> <li>10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>12. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</li> <li>13. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</li> <li>14. Изготовление и оформление пирожных</li> <li>15. Изготовление и оформление тортов</li> </ol>			
<b>Тематика курсовых работ (проектов)</b>		не предусмотрено	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>		не предусмотрено	
<b>Учебная практика</b>		72	
<b>Виды работ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>	Учебный кондитерский цех		

<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, 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, эффективноиспользование 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, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p><b>Производственная практика</b></p>	<p>Организация - партнер</p>	<p><b>108</b></p>	
<p><b>Виды работ</b></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</p>			

<p>(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.). 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>Консультации</b>		6	
<b>Промежуточная аттестация</b>		6	
<b>Всего</b>		<b>482</b>	



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ требует наличия кабинетов - технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства, учебного кондитерского цеха.

Оборудование кабинетов:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы и стулья (по числу обучающихся);
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря);
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор);
- наглядные пособия.

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- тесто раскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- слайсер;
- куттер или бликсер(для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- соковыжималки (для цитрусовых,универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- газовая горелка (для карамелизации);
- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- персональный компьютер;
- электронные плакаты по тематике лекций;
- выход в Интернет.

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **4.2 Информационное обеспечение реализации программы**

### **1.1. Основные источники:**

1. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер.
2. Ермилова С.В.Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова– 5-еизд.– М.: Издательский центр «Академия»,2022.–80с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2023. –416с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования /Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия»,2022.– 240с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр

### **Дополнительные источники:**

1. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России –М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание,2020 г .
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М.«Экономика»,2021 г.
3. Общественное питание. Справочник кондитера М.,2022 г
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования/Н.ГБутейкис.–13-еизд.–М.: Издательский центр«Академия»,2022.– 336 с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф.образования/С.В.Ермилова.–1-еизд.–М.: Издательский центр«Академия»,2021.–336 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования/З.П.Матюхина.-М.:Академия,2022.–336 с.

### **Интернет-ресурсы**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
6. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
7. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
8. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

### **Дополнительные источники**

#### **Для преподавателей**

1. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание,2022.
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М.«Экономика», 2022 г.
3. Общественное питание. Справочник кондитера М.,2023 г
4. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/М.И.Ботов,В.Д.Елхина,В.П.Кирпичников.–1-еизд.–М.:Издательский центр «Академия»,2023.–416с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. –М.: Издательский центр «Академия», 2024.–336с.
6. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изд

елий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

Для студентов

1. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2022.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2022 г.
3. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2023 г
4. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 416 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2024. – 336 с.
6. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

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

Освоение модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента производится в соответствии с учебным планом по 43.01.09 Повар, кондитер и календарным графиком, утвержденным директором ГБПОУ «СПК».

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному директором ГБПОУ «СПК». График освоения ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предполагает последовательное освоение МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предшествует обязательное изучение учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, которые являются обязательными для изучения перед ПМ.

При проведении лабораторных работ/практических занятий (ЛР/ПЗ) деление

группы студентов на подгруппы не предусмотрено.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной лаборатории

В процессе освоения модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предполагается проведение текущего контроля знаний, умений у студентов. Выполнение практических занятий/лабораторных работ является обязательной для всех обучающихся. Наличие оценок по лабораторным работам/практическим занятиям (ЛР/ПЗ) является для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок за ЛР/ПЗ студент не допускается до промежуточной аттестации по МДК.

Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические комплексы для студентов (кейсы студентов).

С целью методического обеспечения прохождения учебной и производственной практики (далее – УП/ПП), разрабатываются методические рекомендации для студентов по прохождению УП/ПП, которые размещаются на сайте образовательной организации.

При освоении ПМ консультации проводятся согласно графика проведения консультаций. График проведения консультаций размещается на входной двери каждого учебного кабинета и/или лаборатории.

Текущий учет результатов освоения ПМ производится в электронном журнале.

Наличие оценок по лабораторным работам/практическим занятиям (ЛР/ПЗ) является для каждого студента обязательным

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК:

– среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование – бакалавриат, направленность (профиль) которого соответствует преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю;

– дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) – профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю;

– при отсутствии педагогического образования: дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения;

- обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года;
- обучение и проверка знаний и навыков в области охраны труда;
- опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих проведение ЛР/ПЗ:

- среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование – бакалавриат, направленность (профиль) которого соответствует преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю;

– дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) – профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю;

– при отсутствии педагогического образования: дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения;

- обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года;

– обучение и проверка знаний и навыков в области охраны труда;

– опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав:

– среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование – бакалавриат, направленность (профиль) которого соответствует преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю;

– дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) – профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю;

- при отсутствии педагогического образования: дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения;

- обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года;

- обучение и проверка знаний и навыков в области охраны труда;

- опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю.

Мастера:

- среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование – бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

- дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) – профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

- при отсутствии педагогического образования: дополнительное профессиональное педагогическое образование в области профессионального обучения;

- обучение по дополнительным профессиональным программам (ДПП) - программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года;

- опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

- уровень (подуровень) квалификации по профессии рабочего выше, чем предусмотренный для выпускников образовательной программы.

Наставники от предприятия/организации:

- среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование – бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

- дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) – профессиональная

переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

– дополнительное профессиональное педагогическое образование в области профессионального обучения;

– опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

– уровень квалификации по профессии рабочего выше, чем предусмотренный для выпускников образовательной программы.



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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>–адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); –рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; –соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; –своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; –правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; –соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; –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); –соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>Текущий контроль: – тестирование; – экспертная оценка защиты лабораторной работы; – экспертная оценка на практическом занятии; – экспертная оценка выполнения практического задания; – зачеты по учебной, производственной практике и по разделам профессионального модуля; квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>–точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>–соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>–соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>–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);</li> <li>–профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>–правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>–соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>–корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>–раздельное использование</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование;</li> <li>– экспертная оценка защиты лабораторной работы;</li> <li>– экспертная оценка на практическом занятии;</li> <li>– экспертная оценка выполнения практического задания;</li> <li>– зачеты по учебной, производственной практике и по разделам профессионального модуля;</li> </ul> <p>квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p>контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>–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);</p> <p>–адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <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> <p>–гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>–гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>–соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	---	--

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;          –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;          –оптимальность определения этапов решения задачи;          –адекватность определения потребности в информации;          –эффективность поиска;          –адекватность определения источников нужных ресурсов;          –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу;          –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль:          – тестирование;          – экспертная оценка защиты лабораторной работы;          – экспертная оценка на практическом занятии;          – экспертная оценка выполнения практического задания;          – зачеты по учебной, производственной практике и по разделам профессионального модуля;          квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;          –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;          –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;          –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>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</p>	<p>–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;          –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>–эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач;          –оптимальность планирования профессиональной деятельность</p>	

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	

## ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением.

**БЫЛО**

**СТАЛО**

Основание: Хxxxxxxxxxxxxxxxxx.

Подпись лица внесшего изменения \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия