

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 28.05.2026 12:34:38  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbc4a8277781f11270bd1b3010c415f1164a511f0985196



**РЭУ.РФ**  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **Профессионального модуля**

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

(индекс и наименование профессионального модуля)

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

(код и наименование специальности)

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

(наименование квалификации)

**очная**

(форма обучения)

СОГЛАСОВАНА:  
Предметно – цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


Протокол № 6 от «14» января 2025года


Председатель предметно-цикловой комиссии

Заместитель начальника отдела СПО

Председатель предметно-цикловой комиссии

Заместитель начальника отдела СПО

  
\_\_\_\_\_ /Н. С. Грушина  
подпись                      Инициалы и Фамилия

  
\_\_\_\_\_ /Л. В. Сорокина  
подпись                      Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО

  
\_\_\_\_\_ /С. А. Марковская  
подпись                      Инициалы и Фамилия

Составитель: Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент: Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности ККИ (филиал РУК)  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

СОГЛАСОВАНО:  
Представитель работодателя

\_\_\_\_\_  
Директор ООО «Медиа Микс»  
должность, наименование организации/предприятия

  
\_\_\_\_\_ /С.Е. Голубинская /  
подпись                      Инициалы и Фамилия

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .....	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	7
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля.....	21
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	23

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

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

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

### **1.1.1. Перечень общих компетенций (при наличии)**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

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

### **1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

<b>иметь практический опыт</b>	ПО1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
--------------------------------	---

	<p>ПО2 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО5 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО8 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>ПО9 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО 10 контроля хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p><b>У1</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p><b>У2</b> обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p><b>У3</b> оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p><b>У4</b> организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>У5</b> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p><b>У6</b> проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p><b>У7</b> хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
знать	<p><b>З1</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p><b>З2</b> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-</p>

	<p>струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p><b>33</b> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p><b>34</b> актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p><b>35</b> рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p><b>36</b> правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p><b>37</b> способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p><b>38</b> правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>
--	---

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	
обязательная аудиторная учебная нагрузка	<b>435</b>
учебная практика	<b>72</b>
производственная практика	<b>108</b>
в т.ч. практическая подготовка	<b>228</b>
самостоятельная работа (учебная практика)	<b>4</b>
консультации	-
промежуточная аттестация	<b>16</b>

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и/или профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Экзамен по профессиональному модулю	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., консультации, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК01-ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09, ПК 5.1-5.5	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	198	198	76	-	-	-	-	-	-
ОК01-ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.6	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	241	237	124	-	4	-	-	-	-
ПК 5.1-5.5	Учебная практика	72	-	-	-	-	-	-	72	-
ПК 5.1-5.5	Производственная практика (по профилю специальности)	108	-	-	-	-	-	-	-	108
ПК 5.1-5.5	Промежуточная аттестация	16	-	-	-	-	-	16	-	-
Всего:		635	435	200	-	4	-	16	72	108

## 2.2. Тематический план и содержание по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций ОК, ПК
<b>МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>198</b>	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в используемого сырья и метода приготовления.	2	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2	
	Расчет стоимости мучных изделий	2	
	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования	2	
	Правила адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	
	Правила разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. для предприятий общественного питания	2	
	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. для предприятий общественного питания	2	
	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. для предприятий общественного питания	2	
Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. для предприятий общественного питания	2		

	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. для предприятий общественного питания	2	
	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. для предприятий общественного питания	2	
	Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>40</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Понятие технологического цикла. Приемка, оценка качества и хранения сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов промышленной выработки	2	
	Предварительная подготовка сырья и продуктов к производству и производство изделий. Подготовка к реализации и упаковка. Организация хранения и реализации продукции.	2	
	Физико- химические процессы, влияющие, а формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Процессы, происходящие при замесе теста.	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении дрожжевого теста безопарным способом. Виды брака, причины возникновения и способы устранения. Требования к качеству.	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении дрожжевого теста опарным способом. Виды брака, причины возникновения и способы устранения. Требования к качеству	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении слоеного дрожжевого теста опарным способом. Виды брака, причины возникновения и способы устранения. Требования к качеству	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении бездрожжевого теста: тесто для блинчиков, вареников. Виды брака, способы устранения. Требования к качеству	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении бездрожжевого теста: вафельное тесто. Виды брака, способы устранения. Требования к качеству	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении бездрожжевого теста: сдобное пресное тесто. Виды брака, способы устранения. Требования к качеству	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении бездрожжевого теста: бисквитного теста. Виды брака, способы устранения. Требования к качеству.	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении бездрожжевого теста: белково-воздушное и воздушного- орехового теста. Виды брака, способы устранения. Требования к качеству.	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении бездрожжевого теста: миндального теста. Виды брака, способы устранения. Требования к качеству.	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении бездрожжевого теста: заварного теста. Виды брака, способы устранения. Требования к качеству.	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении бездрожжевого теста: слоеного теста. Виды брака, способы устранения. Требования к качеству.	2	
Физико-химические изменения при приготовлении бездрожжевого теста: песочное тесто. Виды	2		

	брака, причины возникновения и способы устранения. Требования к качеству.		
	Физико-химические изменения при приготовлении пряничного теста. Виды брака, причины возникновения и способы устранения. Требования к качеству	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении крошкового полуфабриката. Виды брака, причины возникновения и способы устранения. Требования к качеству	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении полуфабриката из сахарного теста. Виды брака, причины возникновения и способы устранения. Требования к качеству	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении полуфабриката из тюлипного теста. Виды брака, причины возникновения и способы устранения. Требования к качеству	2	
	Физико-химические изменения при приготовлении выпечных полуфабрикатов на основе промышленных смесей. Виды брака, причины возникновения и способы устранения. Требования к качеству	2	
	Процессы, происходящие при выпекании. Процессы, происходящие при хранении.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Расчет расхода муки с учетом ее влажности	2	
	Расчет воды для замеса теста заданной влажности	2	
	Расчет упека выпечных полуфабрикатов сложных мучных кондитерских изделий	2	
	Расчет припека выпечных полуфабрикатов сложных мучных кондитерских изделий	2	
	Расчет выхода выпечных полуфабрикатов сложных мучных кондитерских изделий	2	
	Расчет энергетической ценности выпечных полуфабрикатов	2	
	Решение производственных ситуаций	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>24</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»	6	
	Приготовление блинчатого и сдобного пресного теста и изделий из него.	6	
	Приготовление бисквитного и песочного теста и изделий из него.	6	
	Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него.	6	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	Техническое оснащение кондитерского цеха. Особенности подбора оборудования кондитерского цеха.	2	
	Механическое оборудование: виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Тепловое оборудование: виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Холодильное оборудование: виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	

	Специальное оборудование: виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Вспомогательное оборудование: виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора.	2	
	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к производственным и вспомогательным помещениям	2	
	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	
	Санитарные требования, к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	2	
	Санитарные требования, к личной гигиене персонала	2	
	Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	2	
	Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Расчет количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Товароведная характеристика, назначение кондитерского сырья: мука различных сортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.	2	
	Товароведная характеристика, назначение кондитерского сырья: крахмал и крахмалопродукты. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	2	
	Товароведная характеристика, назначение кондитерского сырья: сахар и сахаросодержащие продукты. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	2	

Товароведная характеристика, назначение молочных продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	2	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
Товароведная характеристика, назначение яйца и яичных продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	2	
Товароведная характеристика, назначение пищевых жиров. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	2	
Товароведная характеристика, назначение дрожжей и хлебных заквасок. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	2	
Товароведная характеристика, назначение разрыхлителей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.	2	
Товароведная характеристика, назначение ароматизаторов, пряностей, пищевых кислот, красителей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.	2	
Товароведная характеристика, назначение желирующих веществ, орехов, мака, шоколада Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.	2	
Товароведная характеристика, назначение орехов и маслиничных семян. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.	2	
Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки,используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	
Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	
Правила оформления заявок на склад.	2	
Качество и безопасность сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для эспрессо оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для эспрессо оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковка и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2	
<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
Решение ситуационных задач на расчет и взаимозаменяемость сырья	2	
Решение ситуационных задач на расчет и взаимозаменяемость сырья	2	
Решение ситуационных задач на расчет и взаимозаменяемость сырья	2	

	Решение ситуационных задач на расчет и взаимозаменяемость сырья	2	
	Решение ситуационных задач на расчет и взаимозаменяемость сырья	2	
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>241</b>	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Карамель: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Глазурь: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Кремы сливочные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).	2	
	Фирменные сливочные кремы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Заварные кремы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Белковые кремы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Кремы из молочных продуктов: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Комбинированные кремы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Муссы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству,	2		

	условия и сроки хранения.		
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Посыпки, пралине, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>36</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	2	
	Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов (разработка проекта рецептуры)	2	
	Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов (разработка проекта рецептуры)	2	
	Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов (разработка проекта рецептуры)	2	
	Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов (разработка проекта рецептуры)	2	
	Составление актов проработки для приготовления сложных отделочных п/ф	2	
	Составление актов проработки для приготовления сложных отделочных п/ф	2	
	Составление актов проработки для приготовления сложных отделочных п/ф	2	
	Расчет пищевой ценности для приготовления сложных отделочных п/ф	2	
	Расчет пищевой ценности для приготовления сложных отделочных п/ф	2	
	Расчет пищевой ценности для приготовления сложных отделочных п/ф	2	
	Расчет пищевой ценности для приготовления сложных отделочных п/ф	2	
	Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных отделочных п/ф	2	
	Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных отделочных п/ф	2	
	Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных отделочных п/ф	2	
	Разработка технико- технологических карт для сложных отделочных полуфабрикатов	2	
	Разработка технико- технологических карт для сложных отделочных полуфабрикатов	2	
	Разработка технико- технологических карт для сложных отделочных полуфабрикатов	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулоч-	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2	

ных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
	Технология приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий, требования к качеству.	2	
	Технология приготовления караваев, требования к качеству.	2	
	Технология приготовления плетенок, требования к качеству.	2	
	Технология приготовления калачей, требования к качеству.	2	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий с начинкой: булочки, ватрушки, слойки.	2	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий с начинкой: пироги (открытые, полуоткрытые, закрытые).	2	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий с начинкой: фигурные пироги.	2	
	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	2	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий.	2	
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>36</b>	
	Расчет сырья для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
Разработка фирменных и новых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (разработка проекта рецептуры)	2		
Разработка фирменных и новых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (разработка проекта рецептуры)	2		
Разработка фирменных и новых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (разработка проекта рецептуры)	2		
Разработка фирменных и новых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (разработка проекта рецептуры)	2		
Составление актов проработки для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2		
Составление актов проработки для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2		
Составление актов проработки для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2		
Расчет пищевой ценности для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и	2		

	праздничного хлеба		
	Расчет пищевой ценности для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Расчет пищевой ценности для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Расчет пищевой ценности для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных отделочных п/ф	2	
	Разработка технико- технологических карт для сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Разработка технико- технологических карт для сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Разработка технико- технологических карт для сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2	
	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, темпера-	2	

	турный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2	
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	ОК.01; ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Расчет однофазных и многофазных рецептов на сложные мучные кондитерские изделия	2	
	Составление сырьевых ведомостей для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	2	
	Разработка технико- технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты	2	
	Разработка технико- технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты	2	
	Разработка технико- технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты	2	
	Составление сырьевых ведомостей для приготовления праздничных тортов	2	
	Составление сырьевых ведомостей для приготовления праздничных тортов	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	Приготовление, оформление бисквитных и песочных тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
	Приготовление, оформление слоеных и воздушных тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
<b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>37</b>	ОК.01; ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
	Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	
	Рецептуры, технология приготовления бисквитных тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Требования к качеству	2	
	Рецептуры, технология приготовления песочных тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Требования к качеству	2	
	Рецептуры, технология приготовления белковых тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Требования к качеству	2	
	Рецептуры, технология приготовления миндально- ореховых тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Требования к качеству	2	
	Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	
	Рецептуры, технология приготовления бисквитных пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Требования к качеству.	2	
	Рецептуры, технология приготовления песочных пирожных тортов сложного ассортимента, в том	2	

числе фирменных, авторских, региональных. Требования к качеству		
Рецептуры, технология приготовления слоенных пирожных тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Требования к качеству	2	
Рецептуры, технология приготовления заварных пирожных, в том числе фирменных, авторских, региональных. Требования к качеству.	2	
Рецептуры, технология приготовления белковых пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Требования к качеству.	2	
Рецептуры, технология приготовления миндально- ореховых пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Требования к качеству.	2	
Рецептуры, технология приготовления пирожных крошковых, в том числе фирменных, авторских, региональных. Требования к качеству.	2	
Рецептуры, технология приготовления пирожных «Птифур», в том числе фирменных, авторских, региональных. Требования к качеству	2	
Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2	
Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2	
Техники и варианты оформления. Способы подачи праздничных тортов, пирожных	2	
Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Условия и сроки хранения. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1	
<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
Разработка технико- технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия	2	
Разработка технико- технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия	2	
Разработка технико- технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия	2	
Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	2	
Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	2	
Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	2	
<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	ОК.01; ОК.02, ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 5.1-5.6
Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
Приготовление, оформление пирожных в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
Решение производственных ситуаций	2	
Самостоятельная работа	4	
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>	

<p><b>Виды работ:</b> 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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>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>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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>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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		<p>ПК 5.1-5.6</p>
--	--	-------------------

<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>108</b>	
<p><b>Виды работ:</b>  Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  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.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  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.  Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  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>		ПК 5.1-5.6
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>16</b>	
<b>Всего:</b>	<b>635</b>	

### 3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

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

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебная аудитория (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска; Шкафы; Методические пособия; Ноутбук (переносной) с установленным ПО, с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Лаборатория (для проведения занятий семинарского типа, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочие места обучающихся

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета

Учебно-наглядные пособия

Оборудование:

Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6

Весы 1 CAS Corp.Ltd.Весы SW-2

Куттер-овощерезка EKS 100/2

Кухонный стеллаж СК Э 600/500

Миксер (1) Mini MP 190 Combi, Robot

Миксер (2) Mini MP ISO Combi, Robot

Миксер планетарный для теста DMIX5CBL

Мясорубка Panas. МК-MG1300WTQ

Печь электрическая пароконвекционная 240015

Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7

Полка (1) настенная для тарелок ПКТЗ 1200/300

Полка (2) настенная для тарелок ПКТЭ 1200/300

Полка настенная закрытая ПКЗ LL1 1400/400

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400

Стол (1) разделочный центральный СРПН Ш 600/700

Стол (1) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (2) разделочный центральный СРПН Ш 600/700

Стол (2) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (3) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (4) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (5) с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н

Стол (6) с дверцами купе, закрытый НСЗ-Ю/6Н

Стол охлаждаемый ESPX-15D4

Стол производственный НСЗК - 12/7БН

Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500

#### Программное обеспечение:

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1С, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрировано.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля

##### Основные источники:

1. Новикова Е.В., Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Е.В. Новикова. – Москва: КНОРУС, 2025.-592с.- (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/960283>.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник/ А.Т. Васюкова. - Москва: КНОРУС, 2025.-256с.- (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/957508>

#### Дополнительные источники:

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>
2. Васюкова А.Т., Оборудование предприятий общественного питания: учебник/ А.Т. Васюкова. Москва: КНОРУС, 2025.- 224с.- (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/956638>
3. Радченко Л. А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2022 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/957444>
4. Бывалец, О. А. Технология кондитерского производства : учебное пособие / О. А. Бывалец. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-9729-1168-4. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/132886.html> (дата обращения: 14.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Макрицкая, Е. М. Технология производства кондитерских изделий : учебное пособие / Е. М. Макрицкая. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023. — 232 с. — ISBN 978-985-895-125-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134102.html> (дата обращения: 14.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
7. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 04.10.2012 № 1007]. <http://ivo.garant.ru/#/document/70238106/paragraph/1:4>

#### Интернет-ресурсы

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1ФЗ> ФЗ о качестве пищевых продуктов
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081> ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> Общество защиты потребителей. Общественный контроль Охрана труда в России
4. [https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) Пожарная безопасность на практике
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/> «Школа Гастронома»
6. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

### 3.3. Интерактивные формы обучения студентов при изучении профессионального модуля

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2 часа	Дискуссия

сложного приготовления		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ поприготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2 часа	Дискуссия
Тема 1.4. Ресурсное обеспечениеработ в кондитерском цехе	2 часа	Дискуссия
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и/или общих компетенций, формируемых в рамках профессионального модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
<b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в фор-

		ме дифференцированного зачета.
<b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
<b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
<b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экзамен по профессиональному модулю
<b>ПК 5.2</b> Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

		Экзамен по профессиональному модулю
<b>ПК 5.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экзамен по профессиональному модулю
<b>ПК 5.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экзамен по профессиональному модулю
<b>ПК 5.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экзамен по профессиональному модулю
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме экзамена.
<b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информаци-	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессио-	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике.

онные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	нальному модулю ПМ.05	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме экзамена.
<b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме экзамена.
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме экзамена.
<b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме экзамена.
<b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме экзамена. Экзамен по профессиональному модулю
<b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом по-	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.05	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка вы-

требностей различных категорий потребителей		полнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме экзамена. Экзамен по профессиональному модулю
---	--	--