

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Судакского
филиала

ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н.Жеребцов

Распоряжение № _____

« _____ » _____ 2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКИ
К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2025

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Кононенко В.А. – мастер высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г.

Председатель МК _____ В.А.Кононенко

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» рекомендована методическим советом Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г.

Председатель МК _____ В.А.Кононенко

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «СУДАК»
Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

«___» _____ 2025 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «Общепит»
Директор
_____ И.М. Андреенков

«___» _____ 2025 г.
МП

©) Кононенко Валентина Алексеевна – автор – составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2 Структура и содержание профессионального модуля	7
3 Условия реализации профессионального модуля	21
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 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 учётом гармонизации с учётом 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 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 иностранных языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	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

1.1.4. Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение

обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 706

в том числе в форме практической подготовки – 468 часов

Из них на освоение МДК – 238 часов

в том числе самостоятельная работа –
практики, в том числе
учебная – 36 часов,
производственная – 252 часов.
Промежуточная аттестация – 8 часов.
Квалификационный экзамен – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных /общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практика	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1.ПК5.2 ПК 5.3ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК09	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	96	48	96	48	-	-	-		
ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	100	44	100	48	-	8	-		
	Промежуточная аттестация(экзамен)	8								
	Учебная практика	36							36	
	Производственная практика	252								252
	Квалификационный экзамен	6					6			
	Всего:	490	92	196	96	-	6	-	36	252

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных Кондитерских изделий			96/48
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			96/48
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		5
	1.Технологический цикл приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О.11 с.13-19	1
	2.Последовательность выполнения технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О.11 с.13-19	1
	3.Характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О.11 с.13-19	1
	4.Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О.11 с.13-19	1
	5.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О.11 с.18-20	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к	Содержание		10
	6.Организация работ на различных участках кондитерского цеха	О.20 с. 137-145	1
	7.Техническое оснащение на различных участках кондитерского цеха	О.11 с.20-49	1
	8.Виды, назначение механического оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним	О.11 с.21-34	1
	9.Виды, назначение теплового оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним	О.11 с.35-44	1

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10.Виды, назначение холодильного оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним	O.11 с.44-47	1
	11.Виды, назначение оборудования и приборов для измерений, правила безопасного использования, правила ухода за ним	O.11 с.47-48	1
	12.Виды, назначение вспомогательного (нейтрального) оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним	O.11 с.48-49	1
	13.Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	O.11 с.49-55	1
	14.Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	O.11 с.34	1
	15.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации	O.11 с.58-65	1
Тема 1.3.	Содержание		81/48
Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	16.Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	O.11 с.75-76	1
	17.Требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	O.11 с.75-76	1
	18.Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	O.11 с.75-76	1
	19.Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	O.11 с.75-76	1
	20.Характеристика муки, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11 с.76-80 O.21 с.253-272	1
	21.Характеристика муки, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11 с.76-80 O.21 с.253-272	1
	22.Характеристика крахмала и крахмалопродуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11 с.80-82	1
	23.Характеристика крахмала и крахмалопродуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11 с.80-82	1
	24.Характеристика сахара, и сахаросодержащих продуктов классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11 с.82-88	1
	25.Характеристика сахара, и сахаросодержащих продуктов классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11 с.82-88	1

26.Характеристика пищевой поваренной соли, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11 с.88-89	1
27.Характеристика разрыхлителей, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11 с.89-93	1
28.Характеристика молока и молочных продуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11 с.94-100	1
29.Характеристика молока и молочных продуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11 с.94-100	1
30.Характеристика животных жиров, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11с.100-104	1
31.Характеристика растительных жиров, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11с.100-104	1
32.Характеристика комбинированных жиров, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11с.100-104	1
33.Характеристика яиц, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11с.104-107 O.21с.223-228	1
34.Характеристика яиц, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11с.104-107 O.21с.223-228	1
35.Характеристика яичных продуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11 с.104-10 O.21с.223-228	1
36.Характеристика пищевых ароматизаторов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11 с.107-10 O.21с.300-305	1
37.Характеристика пищевых пряностей, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11с.107-109 O.21с.300-305	1
38.Характеристика пищевых кислот, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11с.107-109 O.21с.300-305	1
39.Характеристика пищевых красителей, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11с.107-109 O.21с.300-305	1
40.Характеристика желирующих веществ, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	O.11с.109-110 O.21 с.322-326	1
41.Характеристика желирующих веществ, классификация и ассортимент. Требования к качеству,	O.11с.109-110	1

	условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.21 с.322-326	
	42.Характеристика орехов и масличных семян, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.110-112	1
	43.Характеристика плодово-ягодных продуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.110-112	1
	44.Характеристика пищевых смесей промышленного производства, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.112-113	1
	45.Характеристика пищевых и биологически-активных добавок, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.8 с.37-39	1
	46.Характеристика сухих смесей и отделочных полуфабрикатов промышленного производства, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.8 с.58-63	1
	47.Характеристика интенсивных подсластителей, улучшителей муки, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.8 с.46-57	1
	48.Характеристика интенсивных загустителей и стабилизаторов, эмульгаторов, классификация и ассортимент	О.8 с.46-57	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		48
	Практическое занятие №1 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	М.У. к пр. раб. №1	6
	Практическое занятие №2 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	М.У. к пр. раб. №2	6
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	М.У. к пр. раб. №3	6
	Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	М.У. к пр. раб. №3	6
	Практическое занятие №5 Товароведная характеристика основного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных	М.У. к пр. раб. №4	6

	кондитерских изделий		
	Практическое занятие №6 Товароведная характеристика дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	М.У. к пр. раб. №5	6
	Практическое занятие №7 Органолептическая оценка качества основного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	М.У. к пр. раб. №6	6
	Практическое занятие №8 Органолептическая оценка качества дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	М.У. к пр. раб. №7	6
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			92/48
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			92/48
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание		3
	1.Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	О.11 с.121-122	1
	2.Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях	О.11 с.121-122	1
	3.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	О.11 с.121-122	1
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Содержание		5
	4.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества	О.11 с.122-126	1
	5.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	О.11 с.122-126	1
	6.Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады	О.11 с.126-131	1
	7.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	О.11 с.159-163	1
	8.Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. варки, использование	О.11 с.131-132	1

	дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание		1
	9.Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с.133-138	1
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание		5/2
	10. 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.	О.11 с.138-139	1
	11.Характеристика кремов сливочных, сливочных фирменных. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	О.11 с.139-157	1
	12. Характеристика кремов заварных, белковых, из молочных продуктов, комбинированных. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2
	Практическое занятие №9 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	М.У. к пр. раб. №8	2
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание		2
	13.Виды сахарной мастики, марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	О.11 с.165-167	1
	14. Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание		4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4
	Лабораторная работа №1 Приготовление отделочных полуфабрикатов	М.У. к лаб. раб. №1	4
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание		1
	15.Виды, характеристика, назначение, использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	О.11 с. 169-175	1
Тема 2.8. Классификация и	Содержание		1
	16.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и	О.11 с. 179-180	1

ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения		
Тема 2.9.	Содержание		2
Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	17.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	О.11 с. 199-202	1
	18. Виды 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		1
Тема 2.10	Содержание		7
Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	19. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое , характеристика.	О.11 с. 180-199	1
	20. Классификация теста: дрожжевое, характеристика		1
	21.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		1
	22.Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения	О.11 с. 180-199	1
	23.Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения	О.11 с. 180-199	1
	24Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с. 180-199	1
	25.Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с. 180-199	1
Тема 2.11.	Содержание		14/12
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	26.Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с. 202-243	1
	27.Приготовление низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с. 202-243 с. 245-247	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		12

	Лабораторная работа №2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	М.У. к лаб. раб. №2	6
	Лабораторная работа №3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	М.У. к лаб. раб. №3	6
Тема 2.12 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание		1
	28.Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, их классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 25.Способы рыхления бездрожжевого теста	О.11 с. 251	1
Тема 2.13. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание		34/26
	29.Приготовление вафельного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 272-274	1
	30.Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 274-275 93-99	1
	31.Приготовление слоёного пресного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.3 с.100-107	1
	32.Приготовление песочного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 263-269 146-157	1
	33.Приготовление заварного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 277-280 126-133	1
	34.Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 255-263 133-145	1
	35.Приготовление воздушного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 269-272	1
	36.Приготовление миндального теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 280-282	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		26
	Лабораторная работа №4 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного и пряничного теста	М.У. к лаб. раб. №4	6
	Лабораторная работа №5 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	М.У. к лаб. раб. №5	4
	Лабораторная работа №6 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоёного теста	М.У. к лаб. раб. №6	6
	Лабораторная работа №7	М.У. к лаб. раб. №7	6

	Приготовление и оформлнение мучных кондитерских изделий из бисквитного и воздушного теста		
	Лабораторная работа №8 Приготовление и оформлнение мучных кондитерских изделий из заварного теста	М.У. к лаб. раб. №8	4
Тема 2.14. Изготовление и оформлнение пирожных	Содержание		5
	37.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	O.1 с.241-242, с.284-286	1
	38Приготовление бисквитных и песочных 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	O.1 с.242-248 O.1 с.248-254	1
	39.Приготовление слоеных и заварных 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	O.1 с.254-259	1
	40.Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида	O.1 с.259-262	1
	41.Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	O.1 с.259-262	1
Тема 2.15 Изготовление и оформлнение тортов	Содержание		7/4
	42.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	O.11 с. 326-337 O.11 с. 337-343 O.11 с. 369-371	1
	43. Приготовление бисквитных и песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления бисквитных тортов в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	O.1 с.266-275 O.1 с.275-280	1
	44.Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые	O.1 с.280-281	1
	В том числе практических и лабораторных занятий		4
	Лабораторная работа №9 Приготовление, оформлнение и подготовка к реализации тортов	М.У. к лаб. раб. №9	4
Промежуточная аттестация в виде комплексного экзамена			8

Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное		36
--	--	-----------

использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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		252

профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Квалификационный экзамен		6
Всего		490

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места

Технологии кулинарного и кондитерского производства

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана

Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2020.-336 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2020.-336 с.
3. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие – издание 2-е – Ростов – на – Дону: Феникс, 2020. – 315 с.
4. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО – Москва.: Издательство Юрайт, 2020. – 199 с.
5. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для начального профессионального образования – 4-е издание –Москва.: ИЦ «Академия», 2020.-288 с.
6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие. Москва.:ИЦ «Академия», 2020 – 80 с.
7. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия для бездрожжевого теста: учебное пособие. Москва.:ИЦ «Академия», 2019.- 80с.
8. Ермилова С.В., Е.И. Соколова, Современное сырьё для кондитерского производства учебное пособие. Москва.: ИЦ «Академия», 2019.- 64 с.
9. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие М.: ИЦ «Академия», 2020-64 с.
10. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2020.- 400 с.
11. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений

среднего профессионального образования – 2-е издание – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с.

12. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Текст): для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. -: Арий, 2019 г. – 680 с.

13. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов. - СПб.: ПРОФИКС, 2019. – 296с.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2019.-512 с.

2015. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования Москва.: ИЦ «Академия», 2020.-256 с.

16. Смирнов А.Т., Б.О. Хренников Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для общеобразовательных организаций: Базовый уровень. М.: И «Просвещение», 2019 г-351 с.

17. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. Москва.: ИЦ «Академия, 2019.-320 с.

18. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2020.-320 с.

19. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений профессионального образования – 2-е издание – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.

20. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – 2-е издание – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

Дополнительные источники:

1.Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

2.Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.Москва.

3.Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2013.-112 с.

4.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. Образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2013 - 304с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество».

2. «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; — правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; — точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; — соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
--	--	--

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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: — адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; — соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; — 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); — профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; — правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; — соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам	
--	---	--

	чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: — корректное использование цветных разделочных досок; — раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; — соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; — точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие	
--	---	--

	внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: — гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) — гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; — соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре — эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--	--

\

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя

