

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(базовая подготовка)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

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 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация- разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»  
Разработчик: Синельникова Ольга Александровна, мастер производственного обучения, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла  
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС  В.С. Дудинова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>36</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>39</b>

## **1. ПАСПОРТ 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. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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 обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

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

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

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

**иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы**

**профессионального модуля:**

Всего по образовательной программе – 438 часа, в том числе:

учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем – 240 часов; из них:

самостоятельная учебная работа- 28 час.,

лабораторные работы и практические занятия- 68 часов,  
 учебной практики – 72 часов,  
 производственной практики – 108 часов.

2.

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)- **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**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Структура профессионального модуля

Коды Профес- сиональ- ных и общих компе- тенций	Наименования разделов * профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	консультации, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.5	<b>Раздел модуля 1.</b> Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	140	124	42	-	16	-	72	-
ПК 5.1, ПК 5.6	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	100	88	26	-	12	-	-	108
ПК 5.1-5.6	Учебная и производственная практика	180						72	108
	Консультации	12			12				
	Экзамен	6							
	<b>Всего:</b>	438	212	68		28	+	72	108

### 3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>			
<b>МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>			
<b>Тема 1.1</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.	<b>Содержание при изучении ПМ 05</b> 1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства. 3. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 4. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования. 5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.	36	2
	<b>Практические занятия:</b> 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа. 2. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	36	
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание при изучении ПМ 05</b> 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера. 2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	34	2

<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание при изучении ПМ 05</b>	12	2
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	2. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	6	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.		
<b>Практические занятия</b>			
	1. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.		
<b>Самостоятельная аудиторная работа студентов при изучении ПМ 05</b>			
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		16	2
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание при изучении ПМ 05</b>	22	2
	1. 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.		
	3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технология приготовления		

	<p>карамели (в.ч.).</p> <p>4.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.</p> <p>5.Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>6.Технологический процесс приготовления кремов. Белковые кремы. Виды, использование.</p> <p>7.Изготовление украшений из шоколада (в.ч.). Темперирование белого, молочного и горького шоколада. Приготовление конфет из шоколада (в.ч.).</p> <p>8.Комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>9.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.</p> <p>10.Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>11.Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		3
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1.Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>2.Приготовление желе и украшений из желе. Приготовление кремов белковых, сливочных. Изготовление украшений из крема.</p> <p>3.Приготовление глазури, марципановой массы и мастики. Изготовление украшений.</p> <p>4.Изготовление украшений из шоколада. Приготовления карамели и украшения из нее.</p> <p>5.Темперирование белого, молочного и горького шоколада.</p> <p>6.Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p>	6	2
<p><b>Тема 2.2</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Содержание при изучении ПМ 05</b></p> <p>1.Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>2.Способы приготовления дрожжевого теста. Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий.</p>	22	2

сложного приготовления и праздничного хлеба	3.Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.		
	4.Технология приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.		
	5.Технология приготовления дрожжевого опарного теста.		
	6.Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста: булочки, пироги, расстегаи, кулебяки		
	7.Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста: кексы, куличи, ромовые баба.		
	8.Технология приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.		
	9.Технология приготовления основных сортов хлеба.		
	10.Технология приготовления национальных изделий из дрожжевого теста.		
	11.Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	12.Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	<b>Практические занятия</b>		6
	1.Приготовление дрожжевого безопарного теста. Изделия из него.		
2.Приготовление дрожжевого опарного теста. Изделия из него.			
3.Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.			
4.Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий. Отделка изделий.			
5.Приготовление кексов «Майский», «Здоровье», «Весенний», ромовой бабы.			
6.Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.			
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Содержание при изучении ПМ 05</b> 1Ассортимент, 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 2Технология 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. 3Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.Органолептические способы определения степени готовности. 4Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. 5Технология приготовления миндального теста и изделий из него. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	22	

	6Технология приготовления бисквитного теста. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	7Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	8Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	9Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	10Технология приготовления изделий из бисквитного теста. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	11Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	12Технология приготовления слоёного теста и изделий из него. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	13Технология приготовления воздушного теста и изделий из него. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	14Производство печенья. Требования к качеству выпеченных полуфабрикатов и готовых изделий из них.		
	15Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.		
	16Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	1Приготовление пресного сдобного и песочного теста, изделий из него. Отделка изделий.		
	2Приготовление пряничного теста и изделий из него. Отделка изделий.		
	3Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Отделка изделий.		
	4Приготовление миндального теста, изделий из него. Отделка изделий.		
	5Приготовление вафельного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Отделка изделий. Приготовление заварного теста.		
	6Приготовление слоеного теста и изделий из него. Отделка изделий.		
	7Приготовление воздушного теста, изделий из него. Отделка изделий.		
	8Приготовление, оформление корпусных шоколадных конфет (в.ч.).		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Содержание при изучении ПМ 05</b> 1Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. 2Расчет рецептов пирожных. Составление технологических карт пирожных. 3Технология приготовления бисквитных нарезных пирожных. 4Технология приготовления и оформление птифур, шоколадных конфет (в.ч.). 5Технология приготовления десертных пирожных. 6Технология приготовления комбинированных пирожных	22	

7	Технология приготовления бисквитных штучных пирожных (буше).		
8	Технология приготовления песочных пирожных.		
9	Технология приготовления слоеных пирожных.		
10	Технология приготовления заварных пирожных.		
11	Технология приготовления крошковых пирожных		
12	Технология приготовления муссовых пирожных		
13	Технология приготовления пирожных пониженной калорийности.		
14	Производство пирожных на механизированных линиях. Требования к качеству. Упаковывание, транспортирование, хранение пирожных.		
15	Расчет рецептур тортов. Составление технологических карт тортов.		
16	Приготовление и оформление отечественных классических тортов.		
17	Приготовление и оформление сложных бисквитных тортов.		
18	Приготовление и оформление песочных тортов		
19	Приготовление и оформление слоёных и воздушных тортов.		
20	Приготовление и оформление муссовых тортов		
21	Приготовление и оформление тортов пониженной калорийности		
22	Оценка качества. Условия и сроки хранения.		
23	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	<b>Практические занятия</b>	6	
1	Приготовление и оформление бисквитных нарезных и штучных пирожных		
2	Приготовление и оформление крошковых и песочных пирожных		
3	Приготовление и оформление десертных, комбинированных пирожных		
4	Приготовление и оформление пирожных из заварного и слоёного теста.		
5	Приготовление и оформление пtifур, шоколадных конфет (в.ч.).		
6	Приготовление и оформление отечественных классических тортов		
7	Приготовление и оформление сложных бисквитных тортов.		
8	Приготовление и оформление песочных тортов		
9	Приготовление и оформление слоёных и воздушных тортов.		
10	Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.		
<b>Самостоятельная аудиторная работа студентов при изучении ПМ 05</b>			
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	12	2

Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Тематика домашних заданий:</b> Выполнение тестовых заданий по темам: 1. Характеристика сырья и подготовка к производству. 2. Способы разрыхления теста. 3. Дрожжевое тесто и изделия из него 4. Бездрожжевое тесто и изделия из него 5. Приготовление пирожных и тортов. 6. Отделочные полуфабрикаты. Решение технологических задач. Составление технологических схем приготовления изделий.		
<b>Консультация</b>	<b>12</b>	
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>	
<b>Всего:</b>	<b>438</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> 1. Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста. Изделия из него. 2. Приготовление кексов «Майский», «Здоровье», «Весенний», ромовой бабы. 3. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. 4. Приготовление пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста, изделий из него. Отделка изделий. 5. Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него. 6. Приготовление миндального, слоеного и воздушного теста, изделий из него. Отделка изделий 7. Приготовление кремов сливочных. Изготовление украшений из крема. 8. Приготовление кремов белковых, «Зефир», из сливок. Изготовление украшений из крема. Приготовление глазури, марципановой массы и мастики. Изготовление украшений. Изготовление украшений из шоколада, изготовление шоколадных конфет. Приготовление карамели и украшения из нее. 9. Приготовление и оформление бисквитных нарезных пирожных. Приготовление и оформление крошковых, песочных пирожных. 10. Приготовление и оформление пирожных из заварного, слоеного теста. Приготовление и оформление птифур. 11. Приготовление и оформление отечественных классических бисквитных тортов. 12. Приготовление и оформление песочных и слоеных тортов. Дифференцированный зачет.		72



**Производственная практика по ПМ. 05 Виды работ:**

Приготовление дрожжевого безопарного теста и опарного теста. Изделия из него предприятий - работодателя.

Приготовление кексов «Майский», «Здоровье», «Весенний», ромовой бабы предприятий - работодателя.

Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него предприятий - работодателя

Приготовление пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста, изделий из него. Отделка изделий предприятий - работодателя.

Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него предприятий - работодателя.

Приготовление миндального, слоеного и воздушного теста, изделий из него. Отделка изделий предприятий - работодателя.

Приготовление кремов сливочных. Изготовление украшений из крема предприятий - работодателя.

Приготовление кремов белковых, «Зефир», из сливок. Изготовление украшений из крема. Приготовление глазури, марципановой массы и мастики. Изготовление украшений. Изготовление украшений из шоколада. Приготовление карамели и украшения из нее предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление бисквитных нарезных пирожных.

Приготовление и оформление крошковых, песочных пирожных предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление пирожных из заварного, слоеного теста.

Приготовление и оформление птифур предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление отечественных классических и бисквитных тортов предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление песочных и слоеных тортов предприятий - работодателя.

Приготовление конфет из шоколада предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление отечественных классических тортов предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление сложных бисквитных тортов предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление песочных тортов предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление слоёных и воздушных тортов предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление фирменных тортов предприятий - работодателя.

Дифференцированный зачет

<b>Итого:</b>	<b>180</b>

Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:

- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления кулинарной продукции», и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы технологического оборудования и производственного инвентаря, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд и кулинарных изделий, таблицы;
- учебники, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, сборники химического состава;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков технологической документации;
- технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории:

- технологическое оборудование (столы производственные, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипятильник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные. электрофритюрница);
- производственный инвентарь: ножи (коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки); разделочные доски; лотки; сковороды большие, средние, малые; котлы наплитные (для варки и тушения блюд из мяса, овощей; для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; для варки диетических блюд на пару с решеткой- вкладышем); кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; сита разного размера; черпаки; шумовки; шпатель для жаренья шашлыков; выемки различной формы; иглы шпиговальные; скребок для сливочного масла; формы для паштетов, заливных, сладких блюд;
- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно- технологическая документация.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

## **4.2 . Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля**

Перечень нормативно-правовых документов, основной учебной литературы, дополнительной литературы, интернет ресурсов.

Нормативно-правовые документы:

-Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

-Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

-Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее -

Порядок организации образовательной деятельности);

-Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

-Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

-Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 6 Юн., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

-Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

-Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

-Положение о разработке программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

-Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации

обучающихся

-Положение о порядке зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность

-Положение об организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся

-Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Орловский технологический техникум»

-Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский технологический техникум».

Перечень нормативно-правовых документов, основной учебной литературы, дополнительной литературы, интернет ресурсов.

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова. - М.: Издательство «РУСАЙНС», 2020. – 240 с.

Основная учебная литература:

1. 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 использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальностям "Поварское и кондитерское дело", "Технология продукции общественного питания" / С. В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 383, [1] с.

2. Ермилова, С.В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / С.В. Ермилова. - М.: Академия (Academia), 2017. - 777 с.

3. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (для СПО). Учебник / А.Т. Васюкова. - М.: Русайнс, 2017.- 191 с.

Дополнительная учебная литература

4. Ермилова, С.В., Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

5. Ермилова, С.В., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

6. Соколова, Е.И., Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
- 7.Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у из, перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2017. – 1216 с.:

Интернет источники:

1. Академия кулинарии. Глоссарий Собрание кулинарных терминов со всего мира с возможностью перевода на английский язык [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.russianfoods.com/russian/>, свободный. – Загл. с экрана.
2. Библиотека гостей и стандартов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gostrt.com/>, свободный. – Загл. с экрана.
3. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария, салаты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru>, свободный. – Загл.с экрана.
4. Единый тарифно-квалификационный справочник [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etks.info/>, свободный. – Загл. с экрана
5. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>, свободный. – Загл. с экрана.
6. Кулина. Мастер-классы, пошаговое приготовление блюд с фото. Горячие и холодные закуски, салаты, супы и горячие блюда, хлебобулочные изделия, напитки, праздничные рецепты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kulina.ru/articles/rec/>, свободный. – Загл. экрана
7. Кулинарная энциклопедия от Кирилла и Мефодия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.megakm.ru/kitchen/>, свободный. – Загл. с экрана.
8. Кулинарка. Кулинарная энциклопедия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.
9. Кулинарный словарь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>, свободный. – Загл. с экрана.
10. Супер кок. Украшение блюд - пошаговые фото, рецепты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://supercook.ru/decoration/decoration-02.html/>, свободный. – Загл. с экрана.

#### **4.3.Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, с использованием персонального компьютераслицензионным программным обеспечениемис подключением к информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения.

В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по



специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Результаты профессиональных и общих компетенций	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>

<p>ПК 5.2. Осуществлять Организация и ведение процессов 27 приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>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 обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для</li> </ul>	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p> <p>Демонстрационный экзамен</p>
---	---	--

	<p>отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li><li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li><li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li><li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li></ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
--	--	--

<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• • актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>• – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>• – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>• – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>• демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное</p>

<p><b>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>
<p><b>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</li> </ul>	
<p><b>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– – оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– – толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>	
<p><b>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Понимание значимости своей профессии.</li> </ul>	
<p><b>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>	
<p><b>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<p><b>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>- - правильно писать простые связные</li><li>- сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li></ul>	
<b>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li><li>- - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</li></ul>	

