


Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»  
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

Заведующая производством

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

 Пономарева Л.И.

(должность, Ф.И.О.)



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор колледжа

Самохвалов С.В.

  
«29» августа 2024 г.

**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**

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

| Наименование разделов   | стр. |
|---|------|
| ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05  | 4    |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | 4    |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ   | 7    |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  | 13   |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ   | 21   |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 36   |

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**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. Нормативно-правовые основания разработки программы**

Программа предназначена для освоения профессии/должности служащего Пекарь, и разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ от 29.12.2012г. (с изменениями и дополнениями).

2. Приказом Минобрнауки РФ от 1 июля 2013 г.

N 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (с изм. и доп.)

3. Приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292

«О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изм. и доп.)

4. Приказом Минобрнауки РФ от 15 января 2013

г. N10 «О федеральных государственных требованиях к минимуму содержания дополнительных профессиональных образовательных программ профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогических работников, а также к уровню профессиональной переподготовки педагогических работников».

5. Приказом Минобрнауки РФ (Минобрнауки России) от 2 июля 2013 г. No 513 г. Москва «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изм. и доп.)

6. Письмом Минобрнауки РФ No 06-735 от 09.10.2013 г. «О дополнительном профессиональном образовании» (вместе с Разъяснениями о законодательном и нормативном правовом обеспечении дополнительного профессионального образования).

7. Письмом Минобрнауки России от 07.05.2014 N АК-1261/06 «Об особенностях законодательного и нормативного правового обеспечения в сфере ДПО» (вместе с «Разъяснениями об особенностях законодательного и нормативного правового обеспечения в сфере дополнительного профессионального образования»).

8. Постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1993

г. N 298 ОК 010-93 «Общероссийский классификатор занятий».

9. Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС).

10. Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94 (постановление Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N367) (с изм. N 1/96, 2/99, 3/2002, 4/2003)

<http://professions.org.ru/> (электронная версия)

11. Постановлением Госстандарта России от 6 ноября 2001 No 454

-ст «О принятии и введении в действие ОКВЭД». (ОКВЭД: общероссийский классификатор видов экономической деятельности).

12. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 2013 г. N 706 «Правила оказания платных образовательных услуг».

13. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. №779);

14. Профессиональным стандартом «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н).

15. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

16. Спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение».

## **1.2. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Профессиональных Стандартов по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Пекарь».

Программа разработана с учетом применения в образовательном процессе материально-технической базы мастерской по компетенции «Хлебопечение»

Разделы программы рассчитаны на применение электронной поддержки и дистанционных технологий в образовательном процессе. Для реализации планируемых результатов применяется электронный портал ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 различных видов теста, согласно производственным рецептурам, определять готовность опары, закваски при замесе теста и брожении.

ПК 5.3. Производить деление теста на куски, формование тестовых заготовок, разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста, разделять полуфабрикаты из мороженого теста, производить укладку сформованных полуфабрикатов, обслуживать оборудование для деления, формования, расстойки.

ПК 5.4. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке, контролировать и регулировать режимы выпечки, отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий, контролировать режим сушки сухарных изделий, контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий, обслуживать оборудование для выпечки и сушки.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.9. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 5.10. Производить отбраковку готовой продукции, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий, укладку изделий в тару.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки и повышения квалификации работников хлебопекарного производства, а также лица, имеющие подготовку по направлениям кулинарного дела желающие повысить квалификацию, будущие индивидуальные предприниматели, специалисты сферы услуг в категории ресторанно-отельного бизнеса при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Пекарь», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

| Формируемые компетенции  | Название раздела  |  |  |
|--|---|--|--|
|  | Действия  | Умения   | Знания   |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>  |   |  |  |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами<br>ПК 5.2. Осуществлять приготовление различных видов теста, согласно производственным рецептурам, определять готовность опары, закваски при замесе теста и брожении.<br>ПК 5.3. Производить деление теста на куски, формование тестовых заготовок, разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста, разделявать полуфабрикаты из мороженого теста, производить укладку сформованных полуфабрикатов, обслуживать оборудование для деления, формования, расстойки.<br>ПК 5.4. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке, контролировать и регулировать режимы выпечки, отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий, контролировать режим сушки сухарных | Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы | - оценивать наличие, количество и качество ресурсов;<br>- составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом);<br>- организовывать их хранение до момента использования.<br>- Контролировать ротацию продуктов. | требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;<br>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));<br>требования к личной гигиене персонала;<br>-методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;<br>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность |
|  | Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря            | -распределить задания м в соответствии с квалификацией;<br>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ;<br>- разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов;<br>- демонстрировать приемы рациональной                  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологический цикл,  |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>изделий, контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий, обслуживать оборудование для выпечки и сушки.<br/> ПК 5.5. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br/> ПК 5.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм<br/> ПК 5.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br/> ПК 5.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br/> ПК 5.9. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей<br/> ПК 5.10. Производить отбраковку готовой продукции, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий, укладку изделий в тару.</p> | <p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p> | <p>организации рабочих мест;<br/> - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br/> - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест;<br/> - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</p> | <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;<br/> виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br/> правила утилизации отходов;<br/> виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;<br/> способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос<br/> Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> |
|---|---|---|--|

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   |   |   |  |
| <b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>  |   |   |  |
| <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>ПК 5.2. Осуществлять приготовление различных видов теста, согласно производственным рецептурам, определять готовность опары, закваски при замесе теста и брожении.</p> <p>ПК 5.3. Производить деление теста на куски, формование тестовых заготовок, разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста, разделявать полуфабрикаты из мороженого теста, производить укладку сформованных полуфабрикатов, обслуживать оборудование для деления, формования, расстойки.</p> <p>ПК 5.4. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке, контролировать и регулировать режимы выпечки, отделявать поверхность готовых хлебобулочных изделий, контролировать режим сушки сухарных изделий, контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий, обслуживать оборудование для выпечки и сушки.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</p> | <p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки хлебопекарного сырья и продуктов</p>                             | <p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты.</p> <p>Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p> | <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p> |
|   | <p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>                | <p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>   | <p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p>  |
|   | <p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> | <p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры,</p>  | <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.</p> <p>Технологический цикл приготовления</p>  |



|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <p>кондитерских изделий<br/>ПК 5.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.7. 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 5.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.9. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.10. Производить отбраковку готовой продукции, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий, укладку изделий в тару.</p> |   | <p>особенностей заказа.</p> <p>Оптимизировать процессы приготовления</p> <p>Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p><b>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий <b>вручную и с помощью средств механизации.</b></li> </ul> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования т/б в процессе приготовления, оформления изделий.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> | <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций , методы, техника выполнения работ</p> <p>Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей</p> <p>Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении</p> <p>Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Правила порционирования п/ф, готовых изделий</p> <p>Правила комплектования, упаковки на вынос</p> |
|  | <p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом</p>  | <p>Способы презентации готовой продукции</p> <p>Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | <p>рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектowaniu).</p> <p>Контролировать, организовывать хранение хлебобулочных, мучных кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p> |  |
|  | <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции</p> <p>с прилавка/раздачи</p>  | <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>  | <p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>   |
| <p><b>ОК 01.</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> | <p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный</p>  | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной</p> |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   | Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | план;<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).   | деятельности  |
| <i>ОК 06.</i><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.        | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельность                                | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности   |
| <i>ОК 7.</i> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте    | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения. |

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Тематический план 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**

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля  | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса |                                    |    |                                     |                | Практика     |
|-----------------------------------|---|--|--|------------------------------------|----|-------------------------------------|----------------|--------------|
|                                   |   |  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента              |                                    |    | Самостоятельная работа студента     | Учебная, часов |              |
|                                   |   |  | Всего, часов   | в т.ч. лабораторные занятия, часов |    | в т.ч., практические занятия, часов |                | Всего, часов |
| в учебной лаборатории             | на предприятиях питания   |  |  |                                    |    |                                     |                |              |
| 1                                 | 2   | 3  | 4  | 5                                  | 6  | 7                                   | 8              | 9            |
| ПК 5.1- 5.10<br>ОК                | Раздел модуля 1.<br>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 32   | 32   |                                    |    | 16                                  | -              | -            |
|                                   | Раздел модуля 2.<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              | 200  | 194  | 72                                 | 72 | 20                                  | 6              | -            |
| ПК 5.1- 5.10                      | Производственная практика (по профилю специальности)  | 90   |  |                                    |    |                                     |                |              |
|                                   | Квалификационный экзамен  | 12   |  |                                    |    |                                     |                |              |
|                                   | Всего:  | 334  |  |                                    |    |                                     |                |              |

**3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля 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»**

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) |   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|---|-------------|------------------|
| 1   | 2  |   | 3           | 4                |
| <b>Раздел модуля 1.<br/>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> |  |   | <b>32</b>   |                  |
| <b>МДК 05.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>            |  |   | <b>32</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br><i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>  | <b>Содержание</b>  |   | <b>2</b>    | <b>2</b>         |
|   | 1.   | Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.   |             |                  |
|   | 2  | ПРОФ Стандарт Кондитер, Пекарь.<br>Нормативно-технологическая документация  | <b>2</b>    | <b>2</b>         |
|   | 3  | Организация производства и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | <b>2</b>    | <b>2</b>         |
|   | 4  | Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе (организация рабочих мест, организация труда).  | <b>2</b>    | <b>2</b>         |
|   | 5  | Характеристика основного сырья при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента   | <b>2</b>    | <b>2</b>         |
|   | 6  | Характеристика дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                   | <b>2</b>    | <b>2</b>         |
|   | 7  | Виды теста: дрожжевое, бездрожжевое. Разрыхление дрожжевого теста   | <b>2</b>    | <b>2</b>         |
|   | 8  | Функциональные хлебобулочные кондитерские изделия.  | <b>2</b>    | <b>2</b>         |
|   | 9  | Санитарно-гигиенические требования. Контроль качества полуфабрикатов и готовых изделий.   | <b>2</b>    | <b>2</b>         |

|  |                   |  |     |     |
|--|-------------------|--|-----|-----|
|  |                   | <i>Практическое занятие.</i> Виды,, назначение технологического оборудования и правила эксплуатации.   | 2   | 2,3 |
|  |                   | <i>Практическое занятие.</i> Подготовка сырья для приготовления изделий.   | 2   | 2,3 |
|  |                   | <i>Практическое занятие.</i> Подготовка сырья для приготовления изделий.   | 2   | 2,3 |
|  |                   | <i>Практическое занятие.</i> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  | 2   | 2,3 |
|  |                   | <i>Практическое занятие</i> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.  | 2   | 2,3 |
|  |                   | <i>Практическое занятие</i> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.  | 2   | 2,3 |
|  |                   | <i>Практическое занятие</i> Итоговое занятие. Расчет стоимости готовых мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.  | 2   | 2,3 |
| <b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> |                   |  | 194 |     |
| <b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>       |                   |  | 194 |     |
| <b>Тема 2.1.</b><br><i>Приготовление и подготовка к реализации хлебных изделий.</i>  | <b>Содержание</b> |  |     |     |
|  | 1.                | Технология приготовления различных видов хлебного теста: теста из различных видов муки, безопарное и на опаре. Оценка качества. Режимы, сроки хранения и реализации.   | 2   | 2   |
|  | 2.                | Технология приготовления различных видов хлебного теста: на дрожжах, закваске и полуфабрикатах, с наполнителями, пресного теста для отделки. Закваски. Оценка качества. Режимы, сроки хранения и реализации. | 2   | 2   |
|  | 3.                | Способы формования хлебных изделий из различных видов теста, температурные режимы выпечки. Оценка качества. Режимы, сроки хранения и реализации. Дефекты хлеба.  | 2   | 2   |
|  | 4.                | <i>Практические занятия.</i> Расчет сырья и составление производственных рецептур.   | 2   | 2,3 |
|  | 5.                | <i>Практические занятия.</i> Расчет количества муки и воды для приготовления изделий.  | 2   | 2,3 |
|  | 6.                | <i>Лабораторное занятие1.</i> Приготовление хлебобулочных изделий. Оценка качества.  | 6   | 3   |
|  | 7.                | <i>Лабораторное занятие 2.</i> Приготовление хлебобулочных изделий из различных видов муки. Оценка качества.   | 6   | 3   |
|  | 8.                | <i>Лабораторное занятие 3.</i> Приготовление сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества.   | 6   | 3   |

|  |                   |  |   |            |
|--|-------------------|--|---|------------|
|  | 9.                | <i>Лабораторное занятие 4.</i> Приготовление сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества.   | 6 | <b>3</b>   |
|  | 10.               | <i>Лабораторная работа на производстве 1</i>   | 6 | <b>3</b>   |
|  | 11.               | <i>Лабораторная работа на производстве 2</i>   | 6 | <b>3</b>   |
|  | 12.               | <i>Лабораторная работа на производстве 3</i>   | 6 | <b>3</b>   |
|  | 13.               | <i>Лабораторная работа на производстве 4</i>   | 6 | <b>3</b>   |
| <b>Тема 2.2.</b><br><i>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</i> | <b>Содержание</b> |  |   |            |
|  | 1.                | Ассортимент. Приготовление сложных хлебобулочных изделий. Основные определения. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сдобного теста: безопасного и на опаре.  | 2 | <b>2</b>   |
|  | 2.                | Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Праздничный хлеб, каравай. Ассортимент, технология приготовления, режимы и сроки хранения и реализации. | 2 | <b>2</b>   |
|  | 3.                | Сложные сдобные х/б изделия:<br>- праздничные пироги: открытые, полукрытые, закрытые;<br>- фигурные пироги, рыбники.<br>Ассортимент, технология приготовления, режимы и сроки хранения и реализации  | 2 | <b>2</b>   |
|  | 4.                | Приготовление калачей, куличей пасхальных, куличей особых. Приготовление дрожжевых кексов.   | 2 | <b>2</b>   |
|  | 5.                | <i>Практические занятия.</i> Расчет сырья для приготовления хлебных и хлебобулочных изделий, заполнение технологических карт   | 2 | <b>2,3</b> |
|  | 6.                | <i>Практические занятия.</i> Расчет сырья для приготовления хлебных и хлебобулочных изделий, заполнение технологических карт   | 2 | <b>2,3</b> |
|  | 7.                | <i>Практические занятия.</i> Расчет упека, припека и выхода готовых изделий.   | 2 | <b>2,3</b> |
|  | 8.                | <i>Лабораторное занятие 5.</i> Приготовление сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества.   | 6 | <b>3</b>   |
|  | 9.                | <i>Лабораторное занятие 6.</i> Приготовление сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества.   | 6 | <b>3</b>   |
|  | 10.               | <i>Лабораторная работа на производстве 5</i>   | 6 | <b>3</b>   |
|  | 11.               | <i>Лабораторная работа на производстве 6</i>   | 6 | <b>3</b>   |
| <b>Тема 2.3.</b><br><i>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>                  | <b>Содержание</b> |  |   |            |
|  | 1                 | Изделия из слоёного теста. Технология приготовления слоеного пресного и дрожжевого теста. Формование, режимы выпечки. Оценка качества. Режимы, сроки хранения и реализации.  | 2 | <b>2</b>   |
|  | 2.                | Технология приготовления теста для сахарного, затяжного, сдобного печенья.   | 2 | <b>2</b>   |
|  | 3.                | Приготовление галет и крекеров. Технология приготовления теста, формовка, режимы выпечки. Сроки хранения и реализации.   | 2 | <b>2</b>   |

|   |                   |  |   |     |
|---|-------------------|--|---|-----|
|   | 4.                | Приготовление пряничных изделий. Технология приготовления теста, формовка, режимы выпечки. Сроки хранения и реализации.  | 2 | 2   |
|   | 5.                | Приготовление кексов и ромовых баб. Технология приготовления теста, формовка, режимы выпечки. Сроки хранения и реализации.   | 2 | 2   |
|   | 6.                | Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.  | 2 | 2   |
|   | 7.                | <b>Практические занятия</b> Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при приготовлении мучных кондитерских изделий.                                       | 2 | 2,3 |
|   | 8.                | <b>Практические занятия</b> Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при приготовлении мучных кондитерских изделий.                                       | 2 | 2,3 |
|   | 9.                | <b>Практические занятия</b> Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при приготовлении мучных кондитерских изделий.                                       | 2 | 2,3 |
|   | 10.               | <b>Лабораторное занятие 7.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества  | 6 | 3   |
|   | 11.               | <b>Лабораторное занятие 8.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества  | 6 | 3   |
|   | 12.               | <b>Лабораторная работа на производстве 7.</b>  | 6 | 3   |
|   | 13.               | <b>Лабораторная работа на производстве 8</b>   | 6 | 3   |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление национальных хлебных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. | <b>Содержание</b> |  |   |     |
|   | 1.                | Рецептуры, технология приготовления национальных хлебных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.  | 2 | 2   |
|   | 2.                | <b>Практические занятия</b> Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при приготовлении национальных хлебных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. | 2 | 2,3 |
|   | 3.                | <b>Лабораторное занятие 9.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества  | 6 | 3   |
|   | 4.                | <b>Лабораторное занятие 10.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества   | 6 | 3   |
|   | 5.                | <b>Лабораторная работа на производстве 9.</b>  | 6 | 3   |
|   | 6.                | <b>Лабораторная работа на производстве 10.</b>   | 6 | 3   |
| <b>Тема 2.5</b><br>Укладка и упаковка готовой продукции.  | <b>Содержание</b> |  |   |     |
|   | 1.                | Расфасовка, упаковка, маркировка и укладка, хлебных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оборудование. Требования к качеству.                                 | 2 | 2   |
|   | 2.                | <b>Лабораторное занятие 11.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества   | 6 | 3   |
|   | 3.                | <b>Лабораторное занятие 12.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества   | 6 | 3   |
|   | 4.                | <b>Лабораторная работа на производстве 11.</b>   | 6 | 3   |



|  |    |  |    |     |
|--|----|--|----|-----|
|  | 5. | <u>Лабораторная работа на производстве 12.</u> | 6  | 3   |
|  | 6. | <u>Практические занятия</u> Подведение итогов. | 2  | 2,3 |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ05.</b><br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.   |    |  | 6  | 3   |
| <b>Примерная тематика домашних заданий</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.<br>1. Составить таблицу «требования к качеству и сроки хранения различных видов хлебных изделий»<br>2. Составить таблицу «требования к качеству и сроки хранения различных видов хлебобулочных изделий и праздничного хлеба»<br>3. Составить таблицу «требования к качеству и сроки хранения различных видов мучных кондитерских изделий»   |    |  |    | 3   |
| <b>Производственная практика</b><br><b>Виды работ–отработать (приобрести практический опыт)</b> Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>2. 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.<br>3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.<br>4. 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.<br>5. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.<br>6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>7. 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, |    |  | 90 | 3   |

|   |            |  |
|---|------------|--|
| условий хранения на раздаче и т.д.).  |            |  |
| 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос |            |  |
| <b>Квалификационный экзамен</b>   | <b>12</b>  |  |
| <b>Всего:</b>   | <b>334</b> |  |

### 3.3. Тематический план и содержание производственного обучения / практики

| Индекс, наименование разделов и тем | Виды производственных работ   | Количество часов |
|-------------------------------------|---|------------------|
| <b>ПО.00</b>                        | <b>Производственное обучение/практика</b>   | <b>90</b>        |
| ПО.01                               | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии<br>Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья.<br>Размножение и выращивание дрожжей. Активирование прессованных дрожжей.<br>Методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей             | 12               |
| ПО.02                               | Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами.<br>Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления и разделки теста. | 18               |
| ПО.03                               | Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.   | 24               |
| ПО.04                               | Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с соблюдением параметров.  | 24               |
| ПО.05                               | Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения<br>Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. Приобретение навыков расфасовки, упаковки и маркировки изделий. Упаковочное оборудование   | 12               |

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Программа разработана с учетом применения в образовательном процессе материально-технической базы мастерской по компетенции «Хлебопечение»

| № | Наименование  | Технические характеристики   | Ед. изм | Кол-во |
|---|---|--|---------|--------|
| 1 | Колонна MIWE (Печь конвекционная с функцией пароувлажнения, Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара, Шкаф расстоечный) | <p>Многофункциональная комби-печь на расстойке на 10 направляющих, на роликах 108 мм. Управление Touch Control Комплектация: 1) Вытяжной козырек с вентилятором. 2) Конвекционная печь с программным управлением 3) Подовая печь с программным управлением 4) Расстойная камера на 12 направляющих (2х6) с программным управлением .Общая мощность печи: 17,2 кВт ,Предохранители: (3х32А) ,Общая высота печи: 2101 мм/ ,1) Вытяжной козырёк с вытяжным вентилятором Габаритные размеры (ШхВхГ): 900х190х400 мм, 2) Конвекционная печь - из высококачественной нержавеющей стали; - устройство пароувлажнения. – инжекторная система; - функция ½ , половинная загрузка печи Пекарные камеры: Количество противней: 6. Размер противней, мм: 600х400. Общая площадь выпечки: 1,44 м2. Теплозащита: Двойное теплозащитное стекло. Электроподключение: 400/230В, 3/Н/РЕ Предохранители: 3 х 16 А .Номинальная тепловая мощность: 9,3 кВт Габаритные размеры (ШхВхГ): 900х850х870 мм, 3) Подовая печь - программное управление FP 8 , память на 99 программ, 5 циклов для каждой выпечки; - из высококачественной нержавеющей стали; - устройство пароувлажнения – парогенератор -электронный счётчик воды (гарантирует неизменное качество и кол-во пароувлажнения из года в год); -блок предохранителей, - 3 уровня мощности печи для экономии энергии и отложенного старта и быстрого нагрева. Пекарные камеры: Количество пекарных камер - 1 шт. Площадь пода пекарной камеры 0,24 м2 Пекарная камера (ШхГ) - 600х400 мм. Высота пекарных камер – 170мм. Подводимая мощность к поду – 4,3 кВт (3х16А) Габаритные размеры (Ш/Г/В) - 900х810х390 мм, 4) Расстойная камера: На 12 направляющих (2х6) 600х400 Климатическое прибор – парогенератор; Программное управление FP3 Стеклопакетные дверцы Предохранители: 1 х 16 А .Номинальная тепловая мощность: 2,2 кВт , Габаритный размеры (ШхГхВ): 900х810х543 мм , Ролики 108 мм. В комплекте противни: Противень алюминиевый 600х400 без перфорации-8 штук; Противень алюминиевый 600х400 перфорированный -8 штук;</p> | шт      | 1      |

|   |  |   |    |   |
|---|--|---|----|---|
| 2 | Водоумягчитель                           | Характеристики: Объем 12 л, Объем катионовой смолы 8,4 л, Ресурс 1680 л. Рекомендуемый максимальный расход воды: 1000 л/ч, Количество поваренной соли, необходимое для регенерации: 1,5 кг. Температуры воды: от 8 до 25 °С, Давление: от 1 до 8 bar, Максимальная допустимая жесткость воды: 90of (900 мг/л CaCO3) Габариты 190x225x500 мм, Вес 9,5 кг,  | шт | 1 |
| 3 | Противень<br>алюминевый                  | Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Нет, Материал изготовления: Алюминий  | шт | 8 |
| 4 | Противень<br>алюминиевый                 | Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Да, Материал изготовления: алюминий   | шт | 8 |
| 5 | Стол<br>производствен<br>ный разделочный | Полностью из нержавеющей стали размер 1220x600x850, без борта, одна сплошная нержавеющая полка, марка стали AISI 430  | шт | 3 |
| 6 | Весы для<br>простого<br>взвешивания      | Весы до 10кг, платформа выполнена из высокопрочного пластика, дискретность отсчета 3-5г., напряжение 220В, мощность 0,25кВт, размер платформы 241x192мм, мембранная клавиатура  | шт | 1 |
| 7 | Плита<br>индукционная                    | Основные характеристики - установка настольная, количество конфорок 1, размер конфорок 280x280 мм, конфорка индукционная, напряжение 220 В, мощность 3.5 кВт, ширина 350 мм, глубина 450 мм, высота 150 мм, вес (без упаковки) 6 кг, регулировка мощности или температуры нагрева (9 вариантов), конфорка с 2 вентиляторами, защита от перегрева, таймер отключения (от 1 до 180 минут), мощность нагрева: от 0,4 до 3,5 кВт, температура нагрева: от 60 до 240 °С, диаметр нагрева: от 260 до 280 мм, макимальная нагрузка на конфорку: 40 кг  | шт | 1 |
| 8 | Планетарный<br>миксер                    | Объем дежи 5 л, Механизм поднятия головы подъемная траверса, Число скоростей вариатор (плавная регулировка). Скорость вращения венчика от 78 до 422 об/мин., Вращение дежи, Напряжение 220. Ширина 240 мм. Глубина 462 мм. Высота 400 мм, Вес (без упаковки) 18 кг, Вес (с упаковкой) 23 кг, Цвет белый, Планетарный миксер предназначен для замеса различного теста, взбивания, перемешивания и приготовления картофельного пюре, сливок, майонеза, яичных белков, глазури, мясного фарша и пр. на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена двойным бесступенчатым регулятором скорости: скорость двигателя можно изменять для достижения лучших результатов, многофункциональный регулятор доступен с 2 сторон для управления скоростью и включением / выключением. комплектация: Дежа из нержавеющей стали, Загрузочный лоток, Крюк из нержавеющей стали, Лопатка из нержавеющей стали, Венчик из нержавеющей стали | шт | 1 |

|    |   |  |     |   |
|----|---|--|-----|---|
| 9  | Машина тестомесильная                                 | Двухскоростная. Объем дежи 20 л, Загрузка теста 10 кг, Кол-во скоростей 2 скорости, Механизм крепления чаши несъемная дежа<br>Механизм поднятия головы неподъемная траверса, Напряжение 220 В, Мощность 1.1 кВт, Ширина 400 мм, Глубина 675 мм, Высота 825 мм<br>Вес (без упаковки) 100 кг, Скорость вращения дежи 10 / 20 об/мин. Скорость вращения насадки 110 / 180 об/мин.   | шт  | 1 |
| 10 | Холодильный шкаф                                      | Температурный режим от 0 до 6 °С, Объем 500 л, Исполнение двери глухая, Напряжение 220 В, Потребляемая мощность 0.35 кВт/ч, Ширина 697 мм, Глубина 695 мм, Высота 2028 мм, Вес (без упаковки) 96 кг, Автоматическая оттайка испарителя с системой испарения конденсата, Терморегулятор: электронный блок, Верхнее расположение агрегата, Хладагент: R134a, Жидкокристаллический дисплей, Клапан Шредера, Распашной тип двери, Возможность изменения стороны открывания дверей, Эластичные уплотнители с магнитными вставками, обеспечивающие максимальную герметизацию, Внутренняя подсветка, Регулировка ножек по высоте, Замок, Корпус изготовлен из нержавеющей стали снаружи и изнутри | шт  | 1 |
| 11 | Стол с моечной ванной                                 | Полностью нержавеющий марка стали AISI 430, с сваренной Ванной моечной цельнотянутой, размер 1050х600х850, каркас нержавеющая труба  | шт  | 1 |
| 12 | Смеситель для холодной и горячей воды                 | Смеситель двухвинтовый для подачи холодной и горячей воды. Покрытие хром. Излив поворотный.  | шт  | 1 |
| 13 | Шпилька (стеллаж) передвижной                         | Материал полностью нержавеющая сталь марки AISI 430, каркас нержавеющая труба 25*25 мм, под противень 600х400, 18 уровней на колесах, 4 колеса, 2 колеса с тормозом, размер 460х610х1850   | шт  | 2 |
| 14 | Презентационный стол                                  | размер в разложенном виде 860х860х740 тип складывания - книжка   | шт  | 1 |
| 15 | Ковёр диэлектрический                                 | 500*500 глубина рифов 1,5 мм прорезиненный<br>лицевая поверхность рифленая   | шт  | 2 |
| 16 | Стеллаж стационарный                                  | Полностью из нержавеющей 5 полок 600х500х1800, 4-е стойки, 5 нержавеющей полок, стойки нержавеющей уголок 25х25мм, марка стали AISI 430  | шт  | 1 |
| 17 | Пластиковые контейнеры для теста                      | 15 литров Безцветный.<br>Бокс универсальный с крышкой изготавливается из качественного пластика.   | шт. | 2 |
| 18 | Пластиковый контейнеры для теста (ящик универсальный) | Контейнер вместимостью 9л 400х335х85мм (бесцветный) Материал:полипропилен  | шт  | 2 |

|    |   |  |      |   |
|----|---|--|------|---|
| 19 | Пластиковый контейнеры для теста (Ящик универсальный)   | Контейнер вместимостью 5 литров имеет габариты (ГхШхВ) : 330х190х120 мм.Бокс универсальный с крышкой изготавливается из качественного пластика.                                  | шт   | 4 |
| 20 | Контейнер для муки  | из пищевого пластика, 40 литровБокс универсальный с крышкой изготавливается из качественного пластика.   | шт   | 1 |
| 21 | Контейнер для муки(ящик универсальный) 22л  | S 22л (бесцветный)Цвет Белый, Ширина 29 см, Глубина 27 см, Высота 38 см, Объём 22 л, Рисунок - Нет, Крышка - Да, Материал - Пищевой Пластик, С ручкой - Нет, Колёса/ролики - Нет | шт   | 1 |
| 22 | Контейнер для муки (ящик универсальный) 9л  | Контейнер вместимостью9л 400х335х85мм (бесцветный), с крышкой, материал пищевой пластик  | шт   | 1 |
| 23 | Миска   | 1л, Миска диаметром 15 см. Объемом 1000 мл. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.         | шт   | 3 |
| 24 | Миска   | 0,6л, Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.   | шт   | 3 |
| 25 | Контейнер мусорный 30л. Бак для мусора 45 л 42*57см п/п черный Рс /1/5/   | 30л. Бак для мусора 45 л 42*57см п/п черный Рс /1/5/   | шт   | 1 |
| 26 | Нож универсальный   | 160мм Назначение: универсальный. Материал лезвия: сталь. Материал рукоятки: дерево, пластик Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, рукоятка покрыта пластиком.      | шт   | 1 |
| 27 | Поднос столовый 450х355 с ручками   | Поднос столовый, размер 450х355 мм, с ручками, цвет вишневый.  | шт.  | 6 |
| 28 | Набор досок (желтая, белая, красная, зеленая, синяя, коричневая), Доска разделочная 600х400х18 мм полипропилен, цвет в ассортименте 6шт | профессиональный, материал полипропилен с хорошей жесткостью и отличной ударопрочностью, размер 600х400х18 мм , можно мыть в посудомоечной машине.                               | шт.  | 1 |
| 29 | Скребок   | Пластмассовый твердый скребок - Трапеция, Размер 215*130мм. Трапецевидный скребок из твердой пищевой пластмассы.   | шт   | 2 |
| 30 | Рукавица для пекарей с длинной манжетой   | Рукавицы для пекарей 430 мм с длинным манжетом, материал - замшевые  | пара | 1 |

|    |   |  |     |   |
|----|---|--|-----|---|
| 31 | Миска   | 5 л из пищевого полипропилена.   | шт. | 2 |
| 32 | Миска   | 3,2 л из пищевого полипропилена  | шт  | 3 |
| 33 | Сотейник с крышкой для индукционных плит        | 2 литра, нержавеющая сталь, тройное дно, толщина дна 6,5 мм, материал ручки нержавеющая сталь, форма круглая, можно мыть в посудомоечной машине, можно использовать в духовке, диаметр не менее 160 мм, высота не менее 100мм. | шт  | 1 |
| 34 | Ложки столовые                                  | Материал нержавеющая сталь. Объем 20 мл.   | шт  | 2 |
| 35 | Совки для сыпучих продуктов                     | Для сыпучих продуктов . Объем: 360 гр. Вес: 90 гр<br>Материал: пищевой алюминий  | шт  | 3 |
| 36 | Сковорода для индукционной плиты с толстым дном | Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 28см ручка металл. Сковорода Luxstahl 280/50 из нержавеющей стали, антипригарное покрытие  | шт  | 1 |
| 37 | Терка   | 4-х сторонняя металлическая, нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине. Ручка металлическая.  | шт. | 1 |
| 38 | Контейнер с крышкой                             | 2л., Контейнер для продуктов квадр. 2,1 л размер 19*19*9см, прозрачный пластик   | шт. | 4 |
| 40 | Лопатка силиконовая                             | Силиконовая лопатка, ручка металлическая, материал нержавеющая сталь, размер 24x7x4,5см,   | шт. | 2 |
| 41 | Сито  | большое, материал сито нержавеющая сталь, полусферой, диаметр 250 мм с деревянной ручкой, можно мыть в посудомоечной машине.   | шт. | 2 |
| 42 | Ножницы   | Ножницы поварские 215/80 мм  | шт. | 1 |
| 43 | Скалка деревянная бук                           | с вращающейся ручкой, длина 45см   | шт. | 1 |
| 44 | Кисть пекарская                                 | Кисть кондитерская 50 мм, натуральная щетина, материал ручки-дерево  | шт. | 2 |
| 45 | Венчик  | большой, материал нержавеющая сталь, 400мм, длина ручки 155 мм, 12 спиц.   | шт. | 1 |
| 46 | Набор для уборки муки                           | Набор для уборки совок + щетка.  | шт  | 1 |
| 47 | Кружка мерная                                   | Два литра. Кувшин мерный, 2400 мл с крышкой. Пластиковый, материал корпуса и ручки - пластик, цвет прозрачный, нанесена мерная шкала, кувшин оснащен носиком для удобного слива  | шт  | 1 |
| 48 | Валик с шипами                                  | Размер валика: 120 мм Материал ручки: пластик  | шт  | 1 |
| 49 | Нож для нарезки теста "Сетка"                   | Нож для нарезки теста "Сетка" (ширина - 115 мм, шаг 6,5 мм, 18 ножей)  | шт  | 1 |
| 50 | Этикет-пистолет                                 | Этикет-пистолет 7+1 разрядов, прямая лента; L=22, B=12мм Производственный артикул MX-5500. Цвет не важен   | шт  | 1 |



|    |   |   |    |   |
|----|---|---|----|---|
| 51 | Нож-ролик для теста, с ровными краями                       | Одинарный ролик для нарезки теста. Материал – нержавеющая сталь   | шт | 1 |
| 52 | Кисточки силиконовые  | Кисточка из силикона с ручкой (силиконовой или металлической или пластиковой или их сочетание)  | шт | 1 |
| 53 | Кондитерский шпатель  | Скребок из нержавеющей стали, ручка из прочного пластика  | шт | 1 |
| 54 | Силиконовые формы (кекс)                                    | Силиконовая форма для одновременной выпечки 6 (шести) изделий "Кекс". Материал пищевой силикон. Температурный диапазон от – 40°С до +230°С. Приблизительные размеры формы: ширина -18см, длина - 30см, высота - 4 см; Приблизительные размеры ячейки: 7 см по верху, 4 см дно | шт | 1 |
| 55 | Пульверизатор   | Ручной опрыскиватель представляет собой колбу с прикручивающимся пульверизатором. Материал: ударопрочный пластик  | шт | 1 |
| 56 | Лопата для пиццы с короткой ручкой                          | Рабочая часть выполнена из алюминия, ручка - из дерева или металла.   | шт | 1 |
| 57 | Сетка для пиццы   | Изделие имеет круглую форму и перфорацию. Сетка выполнена из алюминия.  | шт | 1 |
| 58 | Противень антипригарный для выпечки булочек для гамбургеров | Противень для гамбургеров, алюминий, антипригарное покрытие. Толщина листа не менее 0,8 мм. 8 или 12 ячеек  | шт | 1 |
| 59 | Противень антипригарный для выпечки булочек для хот догов   | Противень для хот догов, алюминий, антипригарное покрытие. Толщина листа не менее 0,8мм. 8 или 12 ячеек   | шт | 1 |
| 60 | Формы для тостового хлеба (прямоугольные)                   | Скользкая крышка позволяет проверить состояние поднятия теста и предотвратить его чрезмерное увеличение в объеме. Изделие и крышка выполнена из металла.  | шт | 1 |
| 61 | Формы хлебопекарные Л6                                      | Форма прямоугольная для выпечки. Материал: алюминий.  | шт | 1 |
| 62 | Формы хлебопекарные Л7 (овальные)                           | Форма овальная для выпечки. Материал: алюминий.   | шт | 1 |
| 63 | Лезвие (нож/резак) для насечек на хлебе                     | Нож пекарский со сменным лезвием для нанесения надрезов на тесте. Материал: пластик, сталь или их сочетание.  | шт | 1 |

|                            |  |   |    |    |
|----------------------------|--|---|----|----|
| 64                         | Ротанговые корзинки для расстойки теста (круг) | Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находиться в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съемный чехол: лен; Вместимость теста: 500-550 гр; Форма: круг | шт | 1  |
| 65                         | Ротанговые корзинки для расстойки теста (круг) | Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находиться в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съемный чехол: лен; Вместимость теста: 750-800 гр; Форма: круг | шт | 1  |
| 66                         | Ротанговые корзинки для расстойки теста (овал) | Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находиться в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съемный чехол: лен; Вместимость теста: 300-400 гр; Форма: овал | шт | 1  |
| 67                         | Ротанговые корзинки для расстойки теста (овал) | Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находиться в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съемный чехол: лен; Вместимость теста: 500-550 гр; Форма: овал | шт | 1  |
| 68                         | Льняной холст для расстойки теста              | Используется для расстойки теста для багетов, булочек, чабатты и др.<br>Кусок ткани, плотность 375 гр/м2  | шт | 1  |
| <b>Расходные материалы</b> |  |   |    |    |
| 1                          | Пергамент силиконизированный                   | листы 600*400   | шт | 15 |
| 2                          | Скатерть для презентационного стола            | белая бумажная  | шт | 1  |

|   |   |   |      |    |
|---|---|---|------|----|
| 3   | Перчатки латексные одноразовые            | Размер S;M;L                              | пара | 5  |
| 4   | Бумажные полотенца                        | Двухслойные, 2 шт. в упаковке             | шт   | 2  |
| 5   | Губка для мытья посуды                    | Губка поролоновая с мягким слоем абразива | шт   | 3  |
| 6   | Полотенца х/б                             | "Вафельное"                               | шт   | 2  |
| 7   | Контейнеры одноразовые для пищи продуктов | 500 мл                                    | шт   | 5  |
| 8   | Контейнеры одноразовые для пищи продуктов | 300 мл                                    | шт   | 5  |
| 9   | Контейнеры Мистерия                       | 1000 мл                                   | шт   | 3  |
| 10  | Стаканы одноразовые                       | 200 мл                                    | шт   | 10 |
| 11  | Пакеты для мусора                         | 30 л                                      | шт   | 4  |
| 12  | Пакеты для мусора                         | 60 л                                      | шт   | 4  |
| 13  | Дезинфицирующее средство                  | "Лайна"                                   | шт   | 1  |
| 14  | Стрейч-пленка для ручной упаковки         | 10 мкм                                    | шт   | 1  |
| 15  | Вода питьевая                             | Бутыль 19 л негазированная                | шт   | 1  |
| 16  | Моющие средства                           | 1 л                                       | шт   | 1  |
| <b>Оборудование, инструменты и мебель</b> |   |   |      |    |
| 1   | Бумага для принтера                       | A4 SvetoCopy 500 листов                   | шт   | 1  |
| 2   | Ручка шариковая                           | неавтоматическая                          | шт   | 1  |
| 3   | Степлер                                   | Механический                              | шт   | 1  |
| 4   | Чашки пластиковые                         | пищевой пластик                           | шт   | 5  |
| 5   | Ложки пластиковые                         | пищевой пластик                           | шт   | 5  |
| 6   | Стаканы одноразовые пластиковые           | 200мл.                                    | шт   | 10 |
| 7   | Салфетки бумажные                         | 1x100                                     | уп   | 1  |
| 8   | Бумажные полотенца                        | Двухслойные, 2 шт. в упаковке             | уп   | 1  |

|   |                                 |   |    |   |
|---|---------------------------------|---|----|---|
| 9                                       | Пакеты для мусора               | 30 л  | шт | 2 |
| 10                                      | Планшет для бумаги А4           | пластиковый   | шт | 1 |
| ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА МАСТЕРСКОЙ         |                                 |   |    |   |
| Оборудование, мебель, канцелярия и т.п. |                                 |   |    |   |
| 1                                       | Часы настенные                  | Электронные настенные с большим циферблатом. Материал пластик, стекло.  | шт | 2 |
| 2                                       | Набор первой медицинской помощи | Напалечник, бинт, вата, жаропонижающие, болеутоляющие   | шт | 1 |
| 3                                       | Шкаф морозильный                | Температурный режим -18°C, динамическая система охлаждения, глухая металлическая дверь, автоматическая оттайка испарителя, электронный блок управления, верхнее расположение агрегата, внутренняя подсветка, замок, объем 500л, цвет белый, размер полки 595x455мм, размер 697x695x2028мм   | шт | 2 |
| 4                                       | Льдогенератор                   | Производительность от кг/сутки: 15, Тип охлаждения: воздушное, Форма льда: пальчиковый лед, Накопитель льда (бункер): есть, Тип водоснабжения: заливного типа   | шт | 1 |
| 5                                       | Шкаф шоковой заморозки          | Холодильный агрегат встроенный, цикл охлаждения 90 минут, температурный режим заморозки от +50 до -18 °C, объем 800л., количество уровней 20, тип уровней-гастроемкость GN1/1, противень 600/400 мм. Напряжение 220В. Потребляемая мощность 2,5 кВт., корпус из нержавеющей стали, марки AISI 304, толщиной 1мм., герметичный компрессор Danfoss, термощуп с подогревом, электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температу, автоматическая оттайка испарителями. оснащение регулируемые по высоте ножками. вес 240кг, габаритные размеры 850x1080x220мм. | шт | 1 |
| 6                                       | Огнетушитель порошковый         | Порошковый. Огнетушащая способность 2,8 м². Рабочее давление 1,6 Мпа  | шт | 2 |
| 7                                       | Весы для простого взвешивания   | Весы до 10кг, платформа выполнена из высокопрочного пластика, дискретность отсчета 3-5г., напряжение 220В, мощность 0,25кВт, размер платформы 241x192мм, мембранная клавиатура  | шт | 2 |

|    |  |  |    |        |
|----|--|--|----|--------|
| 8  | Стол<br>производственный<br>разделочный  | Полностью нержавеющая сталь размер не менее 1220х600х850 с бортом, марка стали AISI 430, одна сплошная полка, регулируемые по высоте ножки. Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 сечением 0,8 мм .   | шт | 2      |
| 9  | Кулер для воды                           | Пластиковый ( горячая/холодная вода)   | шт | 1      |
| 10 | Машина для<br>раскатки слоеного<br>теста | Тестораскаточная машина диаметр валков 60мм, корпус окрашенный металл, наличие лотка для муки, длина рабочей поверхности 1000мм, ширина рабочей поверхности 500мм, максимальный зазор между валками 35мм. Напряжение 380В, мощность 0,55кВт, размеры 920х2070х700мм  | шт | 1 на 3 |
| 11 | сплит-система<br>канального типа         | Тип системы –канальный Производитель –TCL. Внутренний блок -TTB48HWA. Внешний блок -TOU48HSA .Площадь помещения, м2 -140. Инвертор –нет. Режим работы-Холод/тепло. Электропитание, В/Ф/Гц -380-400/3/50. Мощность охлаждения, кВт -14,0. Теплопроизводительность, кВт -14,65. Потребляемая мощность охлад., кВт -4,56. Потребляемая мощность обогр., кВт -4,45. Класс энергоэффективности –А .Хладагент -R410A. Уровень шума внутреннего блока (сред.), дБ(А) -44. Уровень шума наружного блока (сред.), дБ(А) -60. Рабочий ток при охлаждении, А -9,3. Рабочий ток при обогреве, А-8,6. Пусковой ток, А -66,0 .Максимальный ток, А -12,8. Расход воздуха, м³/ч -1750. Расход воздуха (наружный блок), м³/ч -6300. Размер внутреннего блока без упаковки (ДхВхГ), мм -1200х300х800. Размер наружного блока без упаковки (ДхВхГ), мм -940х1250х340. Энергоэффективность при охлаждении, кВт -3,07. Энергоэффективность при обогреве, кВт 3,30. Рабочие температуры при охлаждении, °С -0 ~ +43. Рабочие температуры при нагреве, °С -7 ~ +24 Пульт дистанционного управления проводной, в комплекте | шт | 1      |
| 12 | Ковёр<br>диэлектрический                 | ПожТехАльянс, 500*500 глубина рифов 1,5 мм прорезиненный лицевая поверхность рифленая  | шт | 2      |

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Основные источники

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.- М. : Академия, 2017. - 384 с.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. [Электронный ресурс] - М. : Академия, 2018. - 240 с.

3. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 336 с.

4. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий. Академия. 2005.

5. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. Москва. 2001.

6. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост. П.С.Ершов.-СПб.

7. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий.- СПб.: 2009.-296 с.

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева.-Изд. 4-е, стер.-Ростов н/Д: Феникс, 2017.

2. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д : Феникс, 2016. – 318 с.

3. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 351 с. — 978-985-503-552-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67759.htm>

4. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — 978-5-7882-1895-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>

5. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 230 с. — 978-5-7782-2325-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47692.html>

#### Законодательные и нормативные документы:

##### **Нормативные документы**

1. ФЗ от 02.01.2000 № 29 – ФЗ (ред. от 13.07.2015) РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов. // СПС Консультант плюс
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» // СПС Консультант плюс
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
13. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.-771с.
16. Национальный стандарт РФ Мука пшеничная- Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003> (дата обращения 01.11.2019).
17. Национальный стандарт РФ Соль пищевая Общие технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения 01.11.2019).
18. Межгосударственный стандарт Сахар белый Технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123909>(дата обращения 01.11.2019).
19. Национальный стандарт РФ Дрожжи хлебопекарные прессованные Технические условия – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011> (дата обращения 01.11.2019).

#### Дополнительные источники

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
  2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.
  3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015
  4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2012.- 160с.
  5. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.
  6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.
  7. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / А.С. Романов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2016. — 287с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4165.html>
  8. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 220 с. — 978-5-00032-061-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47462.html>
- Электронные ресурсы:
1. Круассаны в домашних условиях. Режим доступа: <https://pirogeevo.ru/sloenoe-testo/kruassany-v-domashnix-usloviyax.html> (дата обращения 01.11.2019).
  2. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение».
  3. Плетёные изделия из теста. Режим доступа: [https://remix-kamin.ru/hleb/Pletenye\\_izdeliya\\_iz\\_testa.html?\\_openstat=ZGlyZWN0LnJhbmRleC5ydTszMjQxMDg5MTs1MjUwNTE4MzE5O2dvLm1haWwucnU6Z3VhcmFudGVl&yclid=6882680902288967640](https://remix-kamin.ru/hleb/Pletenye_izdeliya_iz_testa.html?_openstat=ZGlyZWN0LnJhbmRleC5ydTszMjQxMDg5MTs1MjUwNTE4MzE5O2dvLm1haWwucnU6Z3VhcmFudGVl&yclid=6882680902288967640) (дата обращения 01.11.2019).
  4. Плетёные изделия. Режим доступа: <https://1001fermer.ru/retsepty/krasivye-formy-bulochek-iz-drozhzhevo-go-testa-kak-zavorachivat-plyushki.html> (дата обращения 01.11.2019).
  5. Страна рецептов Кулинария. Режим доступа: <https://recepty-kulinariya.ru/index.php/vypechka/688-kruassany-s-nachinkoj> (дата обращения 01.11.2019).

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

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 профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, правовые основы профессиональной деятельности, физиология питания, охрана труда.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в мастерской «Хлебопечение» в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием и профессиональным технологическим оборудованием.

Занятия по изучению рекомендуется проводить в мастерской «Хлебопечение» с практическим использованием оборудования, инвентаря, инструментов и показом организации рабочего места по приготовлению различных видов теста, хлеба и хлебобулочных изделий. Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения, ориентированную подготовку обучающихся.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, 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 профессии 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 ПМ05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного



ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 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 дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена.

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 «Пекарь», «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 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Профессиональные компетенции  | Оцениваемые знания и умения, действия  | Методы оценки  | Критерии оценки   |
|---|--|--|---|
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> |  |  |   |
| ПК 5.1.-5.10.   | <p><b>Знания:</b></p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>Требования к личной гигиене персонала;</p> <p>Методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ;</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;</p> <p>Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Правила утилизации отходов;</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;</p> <p>Способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> |
|   | <p><b>Умения:</b></p> <p>Оценивать наличие, количество и качество ресурсов</p> <p>Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом)</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для</p>  | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>  |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <p>Контролировать ротацию продуктов<br/>         Распределять задания м в соответствии с квалификацией;<br/>         Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ<br/>         Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов<br/>         Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест<br/>         Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты<br/>         Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест<br/>         Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</p> <p><b>Действия:</b><br/>         Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы<br/>         Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря<br/>         Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p> | <p><i>внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>         - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b><br/>         - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p> | <p><i>соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>         -Точность оценки<br/>         -Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>         -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>         -Точность оценки<br/>         -Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>         -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> |
| <b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> |  |   |   |
| ПК 5.1- 5.10   | <p><b>Знания:</b><br/>         Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br/>         Критерии оценки качества сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>  | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/>         -письменного/устного опроса;</p>  | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p> <p>Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ</p> <p>Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей</p> <p>Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ,</p> <p>Виды возможных дефектов и способы их устранения</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении</p> <p>Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Правила порционирования п/ф, готовых изделий</p> <p>Правила комплектования, упаковки на вынос</p> <p>Способы презентации готовой продукции</p> <p>Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> | <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> |
|  | <p><b>Умения:</b></p> <p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями,</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по</p>   | <p>Правильность, полнота</p>  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты.</p> <p>Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p> <p>Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование</p> <p>Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.</p> <p>Оптимизировать процессы приготовления</p> <p>Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определять степень готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p><b>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий</li> </ul> <p><b>вручную и с помощью средств механизации.</b></p> | <p><i>практическим/ лабораорным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></p> <p><i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p><i>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p> | <p><i>выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение</i></p> |
|--|--|--|--|

|  |   |  |                         |
|--|---|--|-------------------------|
|  | <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Владеть профессиональной терминологией;</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <hr/> <p><b>Действия:</b></p> <p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> |  | заданий в полном объеме |
|--|---|--|-------------------------|

### **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП.**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля 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. Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии пекарь при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности.