

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

**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
«профессионального учебного цикла»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная на базе основного общего образования

Рабочая программа 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» разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ирина Владимировна Авдюшина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г.

Методической комиссией МПК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы	4
1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля	4
1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части.....	7
1.4 Трудоемкость профессионального модуля	8
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
2.1 Структура профессионального модуля	9
2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля	10
2.3 Перечень практических и лабораторных занятий.....	18
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..	20
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	20
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.....	20
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .	20
4.1 Текущий контроль.....	21
4.2 Промежуточная аттестация.....	23
Приложение 1.....	35
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	35
Приложение 2.....	38

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

Цель профессионального модуля: овладение видом 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».

Модуль «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» включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в разделе 4 ППССЗ.

Требования к результатам освоения модуля

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	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
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

В результате освоения профессионального модуля обучающийся:

Индекс и наименование ПК, ОК	Результаты освоения		
	Владеет навыками	Умеет	Знает
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с	Н 5.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	У 5.1.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с	З 5.1.1 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

инструкциями регламентами	и	приборов в соответствии с инструкциями регламентами;	и	
				З 5.1.2 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Н 5.2.1 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	У 5.2.1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	З 5.2.1 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		Н 5.2.2 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;		
		Н 5.2.3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	У 5.2.2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
		Н 5.2.4 контроля хранения и расхода продуктов		
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		Н 5.3.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	У 5.3.1 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	З 5.3.1 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Н 5.4.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	У 5.4.1 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	З 5.4.1 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в

			том числе авторские, брендовые, региональные;
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.5.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	У 5.5.1 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	З 5.5.1 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	Н 5.5.2 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;		
	Н 5.5.3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;		
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Н 5.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	У 5.6.1 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	З 5.6.1 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	Н 5.6.2 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.02 алгоритмы и методы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	Зо 02.01 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;	Зо 02.02 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;
Ок 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности;
		Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02 принципы бережливого производства;

1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Номер и наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	Н 5.1.1 У 5.1.1 З 5.1.1	1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20	задание ДЭ
	Н 5.2.2 У 5.2.2 Н 5.2.4		18	задание ДЭ
	Н 5.3.1 У 5.3.1 З 5.3.1		20	задание ДЭ
	Н 5.4.1 З 5.3.2		20	задание ДЭ
	Н 5.5.1 З 5.3.3 Н 5.5.2 У 5.3.2 Н 5.5.3		20	задание ДЭ
	Н 5.6.1 З 5.6.1 Н 5.6.2		10	задание ДЭ
Всего академических часов профессионального модуля в рамках вариативной			108	

части		
-------	--	--

1.4 Трудоемкость профессионального модуля

Наименование составных частей профессионального модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Теоретические занятия	72	<i>не предусмотрено</i>
Практические занятия	48	24
Лабораторные занятия	36	36
Курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>	<i>не предусмотрено</i>
Консультации	<i>не предусмотрено</i>	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа	<i>не предусмотрено</i>	<i>не предусмотрено</i>
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация	30	<i>не предусмотрено</i>
Всего	330	204

*

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Индекс ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)					Объем профессионального модуля, час.										
		Экзамены	Зачеты	Зачет с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объем ОП, час с	Самостоятельная работа	с преподавателем								Промежуточная аттестация
									Всего	в том числе							
										в практической подготовке	лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект (работа)	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ПК 5.1.- ПК 5.6. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5		6			168		156	60	72	48	36			12	
ПК 5.1.- ПК 5.6. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07	Учебная практика		5				36		36	36							
ПК 5.1.- ПК 5.6. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07	Производственная практика		6				108		108	108							
ПК 5.1.- ПК 5.6. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07	Экзамен по профессиональному модулю	6					18									18	
	Всего	2	2	1			330		300	204	72	48	36			30	

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся,	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ПК, ОК, КК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
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		330/204	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		156/60	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1.	Содержание	10/2		
Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	6/0	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	З 5.1.1 З 5.1.2 З 5.2.1 З 5.3.1 З 5.3.2 З 5.3.3 З 5.6.1 Зо 01.01, Зо01.02, Зо02.01, Зо02.02, Зо 04.02, Зо 07.01, Зо 07.02
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	2/2		
	Практическое занятие 1. Разработка технологических карт в соответствии с различными источниками: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2/2	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	У 5.1.1 У 5.2.1 У 5.2.2 У 5.3.1 У 5.3.2 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 04.02 Уо 07.01 Уо 07.02

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий/кулинарных изделий	Содержание	4/0		
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4/0	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	З 5.1.1 З 5.1.2 З 5.2.1 З 5.3.1 З 5.3.2 З 5.3.3 З 5.6.1 Зо 01.01, Зо01.02, Зо02.01, Зо02.02, Зо 04.02, Зо 07.01, Зо 07.02
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8/2		
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	4/0	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	З 5.1.1 З 5.1.2 З 5.2.1 З 5.3.1 З 5.3.2 З 5.3.3 З 5.6.1 Зо 01.01, Зо01.02, Зо02.01, Зо02.02, Зо 04.02, Зо 07.01, Зо 07.02
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	2/2		
	Практическое занятие 2. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2/2	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	У 5.1.1 У 5.2.1 У 5.2.2 У 5.3.1 У 5.3.2 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 04.02 Уо 07.01 Уо 07.02
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	8/4		
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального	4/0	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	З 5.1.1 З 5.1.2 З 5.2.1 З 5.3.1 З 5.3.2 З 5.3.3 З 5.6.1 Зо 01.01, Зо01.02, Зо02.01, Зо02.02, Зо 04.02, Зо 07.01, Зо 07.02

	использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования Контрольная работа			
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	4/4		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4/4	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	У 5.1.1 У 5.2.1 У 5.2.2 У 5.3.1 У 5.3.2 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 04.02 Уо 07.01 Уо 07.02,
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
	Содержание	16/4		
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4/0	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	3 5.1.1 3 5.1.2 3 5.2.1 3 5.3.1 3 5.3.2 3 5.3.3 3 5.6.1 3о 01.01, 3о01.02, 3о02.01, 3о02.02, 3о 04.02, 3о 07.01, 3о 07.02

	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	4/0	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	З 5.1.1 З 5.1.2 З 5.2.1 З 5.3.1 З 5.3.2 З 5.3.3 З 5.6.1 Зо 01.01, Зо01.02, Зо02.01, Зо02.02, Зо 04.02, Зо 07.01, Зо 07.02
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	8/4		
	Практическое занятие 4. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	4/4	ПК 5.1-ПК 5.6	У 5.1.1 У 5.2.1 У 5.2.2 У 5.3.1 У 5.3.2
	Практическое занятие 5. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4/0	ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 04.02 Уо 07.01 Уо 07.02,
	Содержание	34/12		
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	14/0	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	З 5.1.1 З 5.1.2 З 5.2.1 З 5.3.1 З 5.3.2 З 5.3.3 З 5.6.1 Зо 01.01, Зо01.02, Зо02.01, Зо02.02, Зо 04.02, Зо 07.01, Зо 07.02
	Контрольная работа			
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	20/12		
	Практическое занятие 6. Расчет сырья для приготовления сдобных	4/0	ПК 5.1-ПК	У 5.1.1 У 5.2.1 У

	хлебобулочных изделий Практическое занятие 7. Расчет сырья для приготовления праздничного хлеба	4/0	5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	5.2.2 У 5.3.1 У 5.3.2 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 04.02 Уо 07.01 Уо 07.02
	Лабораторное занятие 1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий	6/6	ПК 5.1-ПК 5.6	У 5.1.1 У 5.2.1 У 5.2.2 У 5.3.1 У 5.3.2
	Лабораторное занятие2 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий региональных, авторских, брендовых	6/6	ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 04.02 Уо 07.01 Уо 07.02
	Содержание	34/12		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	16/0	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	3 5.1.1 3 5.1.2 3 5.2.1 3 5.3.1 3 5.3.2 3 5.3.3 3 5.6.1 3о 01.01, 3о01.02, 3о02.01, 3о02.02, 3о 04.02, 3о 07.01, 3о 07.02
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	18/12		
	Практическое занятие 8. Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	6/0	ПК 5.1-ПК 5.6	У 5.1.1 У 5.2.1 У 5.2.2 У 5.3.1 У 5.3.2
	Лабораторное занятие3 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, Лабораторное занятие4 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга»,	6/6 6/6	ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 04.02 Уо 07.01 Уо 07.02

<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения</p> <p>Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p> <p>Контрольная работа</p>	42/24		
	<p>10/0</p>	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	З 5.1.1 З 5.1.2 З 5.2.1 З 5.3.1 З 5.3.2 З 5.3.3 З 5.6.1 Зо 01.01, Зо01.02, Зо02.01, Зо02.02, Зо 04.02, Зо 07.01, Зо 07.02	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</p>	32/24		
	<p>Практическое занятие 9. Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов</p>	4/0	ПК 5.1-ПК 5.6	У 5.1.1 У 5.2.1 У 5.2.2 У 5.3.1 У 5.3.2
	<p>Практическое занятие 10 Разработка авторских отделочных полуфабрикатов</p>	2/2 4/4	ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 04.02 Уо 07.01 Уо 07.02
	<p>Практическое занятие 11 Разработка авторских пирожных</p> <p>Практическое занятие 12 Разработка авторских тортов</p> <p>Лабораторное занятие 5 Приготовление, оформление авторских пирожных, в том числе региональных, брендовых</p> <p>Лабораторное занятие 6 Приготовление, оформление авторских тортов, в том числе региональных, брендовых</p>	4/0 6/6 6/6 6/6		
<p>Учебная практика раздела 1 Виды работ:</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных,</p>	36/36	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07	Н 5.1.1 Н 5.2.1 Н 5.2.2 Н 5.2.3 Н 5.2.4 Н 5.3.1 Н 5.4.1 Н 5.5.1 Н 5.5.2 Н 5.5.3 Н 5.6.1 Н 5.6.2	

<p>мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>			
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием</p>	<p>108/108</p>	<p>ПК 5.1-ПК 5.6 ОК .01-02, ОК.04, ОК.07</p>	<p>Н 5.1.1 Н 5.2.1 Н 5.2.2 Н 5.2.3 Н 5.2.4 Н 5.3.1 Н 5.4.1 Н 5.5.1 Н 5.5.2 Н 5.5.3 Н 5.6.1 Н 5.6.2</p>

<p>(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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос услуги.</p> <p>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>			
<p>Промежуточная аттестация Экзамен Экзамен по модулю</p>	<p>12/0 18/0</p>		
<p>Всего</p>	<p>330/204</p>		

2.3 Перечень практических и лабораторных занятий

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

Темы лабораторных и практических занятий	Содержание (краткое описание),	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Лабораторные занятия		
Лабораторное занятие1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий	изготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	Ванны моечные двухсекционные Весы кухонные Коврики диэлектрические;
Лабораторное занятие2 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий региональных, авторских, брендовых	изготовление фирменных изделий из дрожжевого теста	Столы профессиональные Тостер; Фритюрница; Холодильник
Лабораторное занятие3 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного,	изготовление мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Блендер Гастроёмкости; Горелки газовые портативные; Кофемолка Миксеры планетарные Миксер погружной
Лабораторное занятие 4 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга»,	изготовление пирожных и тортов из различных видов теста	Миксеры ручные Соковыжималка; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик Тостер;
Лабораторное занятие 5 Приготовление, оформление авторских пирожных, в том числе региональных, брендовых	изготовление фирменных пирожных, разработанных студентом	Упаковщик вакуумный, бескамерный Чайник Шинковка ручная Весы лабораторные ЕТ-1000М;
Лабораторное занятие 6 Приготовление, оформление авторских тортов, в том числе региональных, брендовых	изготовление фирменных тортов, разработанных студентом	Машина тестомесильная Миксер профессиональный Морозильная камера Мясорубка Пароконвектоматы Плиты индукционные Посудомоечная машина Расстоечная камера Слайсер Шкаф шоковой заморозки Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусовые, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Блендеры ручные погружные
Практические занятия		
Практическое занятие 1. Разработка технологических карт в соответствии с различными источниками: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	оформление технологической документации	Не требуется
Практическое занятие 2. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на	организация рабочих мест кондитера на различных участках по ходу технологического процесса	Не требуется

различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	решение практико-ориентированных задач на взаимозаменяемость сырья в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	Не требуется
Практическое занятие 4. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	составление рецептуры на кремы, мастики, желе и т.д	Не требуется
Практическое занятие 5. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	работа в лаборатории с рисовальными массами	Ванны моечные двухсекционные Весы кухонные Коврики диэлектрические; Столы профессиональные Тостер; Холодильник Блендер Гастроёмкости; Горелки газовые портативные; Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик Тостер; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; Стеллажи четырехуровневые
Практическое занятие 6. Расчет сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий	составление рецептур на булочные изделия. Расчет количества изделий из заданного количества сырья	Не требуется
Практическое занятие 7. Расчет сырья для приготовления праздничного хлеба	составление рецептур на различные виды хлеба. Расчет количества изделий из заданного количества сырья	Не требуется
Практическое занятие 8 Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	составление рецептур на пирожные. Расчет количества изделий из заданного количества сырья	Не требуется
Практическое занятие 9 Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	составление рецептур на торты. Расчет количества изделий из заданного количества сырья	Не требуется
Практическое занятие 10 Разработка авторских отделочных полуфабрикатов	составление акта проработки и технологии приготовления на фирменные отделочные п/ф	Не требуется
Практическое занятие 11 Разработка авторских пирожных	составление акта проработки и технологии приготовления на фирменные пирожные	Не требуется
Практическое занятие 12 Разработка авторских тортов	составление акта проработки и технологии приготовления на фирменные торты	Не требуется

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Мастерская «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

1. **Технология различных видов теста для мучных кондитерских изделий** [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. А. Кузнецова, [и др.] — Москва : Вологда: Инфра-Инженерия, 2025. — 81 с. — ISBN 978-5-9729-2629-9. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=469698>

2. **Новикова, Е. В.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Е.В.Новикова — Москва : КНОРУС, 2026. — 592 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-406-15513-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа BOOK.RU

<https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6IkpXVCJ9.eyJ1c2VyX2lkIjo4NzZmNDM5Imdyb3VwX2lkIjoxNzIsImJvb2tfaWQiOiJk2MDI4MywiYm9va19hY2Nlc3MiOiJEsInVzZXJfZW1haWwiOiItIiwidXNlcl90eXBlljoxLjpcI6Ijg5LjI1My4xNC4yOSIsImV4cCI6MTc3MjAzNzYwMiwiwWF0IjoxNzcyMDE1OTcyfQ.XgEoHnI5LLEmaVe3RsIRfr3q-bB4apahoOo5I09UfvPZkrEO5fI68zjifUmFk2goD581puwLAmsnKS17-4ZfSg&v=0>

Дополнительные источники:

3. **Гайворонский, К.Я** Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2025. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=463834>

4. **Мрыхина Е.Б.**, Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2026. - 176 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=472135>

5. **Мрыхина, Е. Б.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429583>

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Методические указания:

1. Методические указания к выполнению практических и лабораторных работ по 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, для обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2026.-14 с. Текст непосредственный

2. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Организация обслуживания», для обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2023.-29 с. Текст непосредственный

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической

документации на блюда «Шеф – эксперт»

видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinaryie-vidieoroliki.html>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю.

4.1 Текущий контроль

Контролируемые результаты (ПК, ОК)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
<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, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Практические задания; лабораторные занятия контрольные работы</p>	<p>См. ниже</p>
УП.05 Учебная практика		
<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, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Отчет по практике</p>	<p>См. ниже</p>

<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		
<p>ПП.05 Производственная практика</p>		
<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, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>Отчет по практике</p>	<p>См. ниже</p>

<p>региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		
---	--	--

Критерии оценки практического задания:

«5» (отлично): выставляется студенту, если расчетная и графическая части выполнены в полном объеме, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач.

«4» (хорошо): выставляется студенту, если при выполнении задания допущены незначительные ошибки, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач;

«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с «грубыми» ошибками, решение оформлено без соблюдения установленных правил;

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, если работа не выполнена.

Критерии оценки лабораторного занятия:

«5» (отлично): выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (неудовлетворительно): студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценки контрольной работы:

«5» (отлично): заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

«4» (хорошо): выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по теме и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, допустившим незначительные ошибки при выполнении работы.

«3» (удовлетворительно): выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на теоретические вопросы и при выполнении практической части, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен	5
		Зачет с оценкой	6
УП.05.01	Учебная практика	Зачет	5
ПП.05.01	Производственная практика	Зачет	6

4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения (ПК, ОК)	Оценочные средства для промежуточной аттестации
<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, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; <p><i>Семинарское занятие по теме:</i> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><i>Раскрываемые вопросы семинара:</i> Инновационные способы отделки тортов и пирожных <i>Контрольная работа по теме: Тема 1.4.</i> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе <i>Вопросы контрольной работы</i> 1. Организация работы цеха мучных изделий. 2. Назначение, размещение, режим работы цеха мучных изделий. <i>Контрольная работа по теме: Тема 2.2.</i> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба <i>Вопросы контрольной работы</i> Классификация, ассортимент, требования к качеству, дрожжевого теста, правила приготовления. Ассортимент изделий из дрожжевого теста <i>Контрольная работа по теме: Тема 2.4.</i> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента <i>Вопросы контрольной работы</i> Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов Зачет с оценкой <i>Тест по теме:</i> Технология приготовления мучных кондитерских изделий В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов. 1. Влажность пшеничной муки не должна превышать: 1) 12,5%; 2) 16,5%; 3) 15%. 2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу? 1) 20 г; 2) 9 г; 3) 40 г. 3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве: 1) пенообразователя; 2) загустителя; 3) увлажнителя. 4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для: 1) разрыхления; 2) снижения упругих свойств теста; 3) пенообразования. 5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из: 1) яблочного пюре с сахаром; 2) ароматных протертых фруктов и ягод; 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.). 6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение: 1) 12 ч; 2) 24 ч;</p>

	<p>3) 3-4 ч.</p> <p>7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?</p> <p>1) минеральные; 2) белковые; 3) органические.</p> <p>8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:</p> <p>1) 100 °С; 2) 55 °С; 3) 40 °С.</p> <p>9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:</p> <p>1) яйцепродукты и мука; 2) сахар и мука; 3) крахмал и мука.</p> <p>10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:</p> <p>1) 55 °С; 2) 200 °С; 3) 120 °С.</p> <p>В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.</p> <p>11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.</p> <p>1) животного; 2) молочного; 3) гидрогенизированного.</p> <p>12. На водопоглотельную способность муки влияет ее</p> <p>1) дисперсность; 2) зольность; 3) кислотность.</p> <p>13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевую роль, но и ... набухание белков и ... пластичность теста.</p> <p>1) ограничивают и повышают; 2) повышают и понижают; 3) снижают и понижают.</p> <p>14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...</p> <p>1) декстринов; 2) студней; 3) меланоидинов.</p> <p>15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...</p> <p>1) уменьшается; 2) увеличивается; 3) минимальна.</p> <p>16. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).</p> <p>В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.</p> <p>17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.</p> <p>18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а</p>
--	---

масса выпеченных булочек 5 кг.

Вопросы к экзамену

1. Характеристика сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий
2. Технология приготовления фаршей, требования к качеству, использование.
3. Помада, сиропы, приготовление, использование, требование к качеству.
4. Кремы, используемые для приготовления мучных кондитерских изделий, приготовление, требования к качеству.
5. Классификация видов теста, их характеристика. Способы разрыхления.
6. Дрожжевое тесто, технология приготовления, требования к качеству, процессы при брожении.
7. Технологический процесс приготовления и выпечки изделий из дрожжевого теста, процессы при выпечки.
- 8.Блинчатое тесто, изделия из него, приготовление, требования к качеству.
- 9.Вафельное тесто, изделия из него, приготовление, требования к качеству.
- 10.Технология приготовления песочного теста, требования к качеству, процессы при приготовлении.
- 11.Изделия из песочного теста, приготовления, требования к качеству.
- 12.Сдобное пресное тесто, технология приготовления, требования к качеству.
- 13.Изделия из сдобного пресного теста, приготовление, требования к качеству.
- 14.Пряничное тесто и изделия из него, приготовление, требование к качеству.
- 15.Воздушный полуфабрикат, приготовление, требования к качеству, использование.
- 16.Воздушно-ореховый полуфабрикат, приготовление, требования к качеству, использование.
- 17.Миндальный полуфабрикат, приготовление, требования к качеству, использование.
- 18.Основной бисквит, способы приготовления, требования к качеству, процессы при приготовлении.
- 19.Масленный бисквит, приготовление, требования к качеству, использование, процессы при изготовлении.
- 20.Бисквит буше, приготовление, требования к качеству, использование. Процессы при изготовлении.
- 21.Заварное тесто, приготовление, требование к качеству, процессы при приготовлении.
- 22.Изделия из заварного теста, приготовление, требования к качеству, процессы при приготовлении.
- 23.Слоёное пресное тесто, приготовление, требования к качеству, процессы при приготовлении.
- 24.Изделия из слоеного пресного теста: курник, кулебяка, пирожки, требования к качеству.
- 25.Изделия из слоёного пресного теста: батончики с орехами, язычки, ватрушки, пироги, волованы, требования к качеству.
- 26.Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных, приготовление, требования к качеству.
- 27.Изделия пониженной калорийности: ассортимент, использование.

Типовые практические задания экзамена

- a) Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 20 штук ватрушек массой 75г, если влажность муки 13,5%.

	<p>б) Определить количество продуктов для приготовления фарша для 300 жареных пирожков выходом 75г, если используется фарш мясной с луком.</p> <p>а) Рассчитать, сколько штук пирожков с капустой можно приготовить, если имеется в наличии 20 кг свежей капусты.</p> <p>б) Какое количество пресного слоеного теста можно приготовить, если имеется в наличии 4 кг 340г маргарина</p>
--	--

Критерии зачета с оценкой, экзамена

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

4.2.2 Экзамен по профессиональному модулю

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену профессиональному по модулю

Код и наименование компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	Максимальный балл
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 5.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	1
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.1 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	2
	Н 5.2.2 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	1
	Н 5.2.3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	1
	Н 5.2.4 контроля хранения и расхода продуктов	1
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Н 5.3.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	2
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.4.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	2
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.5.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	2
	Н 5.5.2 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	2
	Н 5.5.3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	2
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Н 5.6.1 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	2
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	1
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы,	2

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	оформлять результаты поиска;	
Ок 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	2
	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	2
ИТОГО		25,00

Задание 1. Произвести расчет сырья в соответствии с заданием изделиями по 3 колонке сборника рецептур;

Задание 2. Организовать технологический процесс и рабочее место;

Задание 3. Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;

Задание 4. Приготовить:

Критерии оценивания:

Оцениваемая ПК, ОК	Критерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки критерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: не менее 1; - шаг 0,5; не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
		Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 5.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	0-не владеет навыками организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 1-организовывает рабочее место и подготавливает оборудование не в полном объеме 2 – владеет навыками организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	2	0.5	1
ПК 5.2. Осуществлять	Н 5.2.1 подготовки к	обеспечивает наличие,	0-не обеспечивает наличие и не владеет	2	1	2

приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	навыками контроля хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 1 – обеспечивает наличие и владеет навыками контроля хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов, но не в полном объеме 2 – обеспечивает наличие и владеет навыками контроля хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;			
	Н 5.2.2 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	готовит различные фарши и начинки, отделочные полуфабрикаты, соблюдает сроки и условия хранения	0-не владеет навыками технологии приготовления различных видов фаршей, начинок и отделочных полуфабрикатов 1 – владеет навыками технологии приготовления различных видов фаршей, начинок и отделочных полуфабрикатов, но не в полном объеме 2 – владеет навыками приготовления различных видов фаршей и начинок, отделочных полуфабрикатов, соблюдает сроки и условия хранения	2	0.5	1
	Н 5.2.3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	правильно, в соответствии с рецептурой, подбирает сырье и полуфабрикаты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, оценивать их качество и	0-не владеет навыками использования рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, не оценивает их качество 1 –не точно использует рецептуру и не оценивает качество по всем параметрам 2 – правильно, в соответствии с рецептурой, подбирает сырье и полуфабрикаты	2	0.5	1

		соответствие технологическим требованиям;	для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;			
	Н 5.2.4 контроля хранения и расхода продуктов	контролирует правильность хранения и расход продуктов	0-не владеет навыками правильного хранения и расхода продуктов 1 – владеет навыками правильного хранения и расхода продуктов, но не в полном объеме 2 – контролирует правильность хранения и расход продуктов	2	0.5	1
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Н 5.3.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	0-не владеет навыками приготовления, оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления 1 – владеет навыками приготовления, оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий, но не сложного приготовления 2 –владеет навыками приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	2	1	2
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.4.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	использует новые технологии в приготовлении и оформлении мучных кондитерских изделий сложного приготовления	0-не использует новые технологии в приготовлении и оформлении мучных кондитерских изделий сложного приготовления 1 – использует новые технологии в приготовлении и оформлении мучных кондитерских изделий сложного приготовления, но не в полном объеме 2 – использует новые технологии в приготовлении и оформлении мучных кондитерских изделий сложного приготовления	2	1	2
ПК 5.5.	Н 5.5.1	использует	0-не использует новые	2	1	2

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	новые технологии в приготовлении и оформлении пирожных и тортов сложного приготовления	технологии в приготовлении и оформлении пирожных и тортов сложного приготовления 1 – использует новые технологии в приготовлении и оформлении пирожных и тортов сложного приготовления, но не в полном объеме 2 – использует новые технологии в приготовлении и оформлении пирожных и тортов сложного приготовления			
	Н 5.5.2 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	подбирает упаковку, хранение в соответствии с сроками и правилами с учетом требований к безопасности	0-не владеет навыками подбора упаковки, хранения в соответствии с сроками и правилами 1 – владеет навыками подбора упаковки, хранения в соответствии с сроками и правилами, но не в полном объеме 2 – подбирает упаковку, хранение в соответствии с сроками и правилами с учетом требований к безопасности	2	1	2
	Н 5.5.3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	проводит контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	0-не владеет навыками контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции 1 – владеет навыками контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции, но не в полном объеме 2 – проводит контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции, в соответствии с правилами	2	1	2
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	Н 5.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	составляет акт проработки и технологию приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0-не владеет навыками разработки, адаптации рецептур 1 –затрудняется в каких либо позициях при разработки 2 – владеет навыками разработки, адаптации рецептур учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и	2	1	2

потребностей различных категорий потребителей			формы обслуживания			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	владеет технологиями приготовления, в том числе и инновационными	0- не владеет навыками приготовления, 1 – владеет технологиями приготовления 2 – владеет технологиями приготовления, в том числе и инновационными	2	0.5	1
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	работает со сборником рецептур и другими технологическими документами	0-не владеет навыками работы со сборником рецептур и другими технологическими документами 1 – владеет навыками работы со сборником рецептур, но при работе с другими технологическими документами допускает не точности 2 – владеет навыками работы со сборником рецептур и другими технологическими документами	2	1	2
Ок 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	работает с нормативными документами	0-не владеет навыками работы с нормативными документами 1 – владеет навыками работы с нормативными документами, но допускает не точности 2 – владеет навыками работы с нормативными документами	2	1	2
	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	соблюдает рецептуры и технологию приготовления	0-не владеет навыками работы с рецептурой и не соблюдает технологию приготовления 1 – владеет навыками работы с рецептурой и соблюдает технологию приготовления, но допускает не точности 2 – владеет навыками работы с рецептурой и точно соблюдает технологию	2	1	2

			приготовления			
--	--	--	---------------	--	--	--

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала, представленная в приложении 2.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	<ol style="list-style-type: none"> 1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	<p>- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.);</p> <p>- проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия;</p> <p>-наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.</p>	<p>– Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории;</p> <p>– поддержание работоспособности обучающихся на занятии;</p> <p>– позитивная психологическая атмосфера.</p>	<p>Контроль освещения во время проведения занятия;</p> <p>Проветривание.</p> <p>Физкультпауза.</p> <p>Эмоциональные разрядки.</p> <p>Своевременное завершение урока.</p>
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2. Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3. Планирование-на основе изученного материала 4. Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5. Выполнение 6. Контроль за выполнением 7. Рефлексия

4.	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	<p>1. Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество.</p> <p>2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях.</p> <p>3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.</p>	формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;	<p>1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре.</p> <p>2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков.</p> <p>3. Раздача ролей.</p> <p>4. Определение правил и наказаний за их нарушение.</p> <p>5. Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками.</p> <p>6. Собственно игра, развитие сюжета.</p> <p>7. Кульминация игры. Определение «победителя».</p> <p>8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры.</p> <p>9. Рефлексия.</p>
----	--	---	---	--

Универсальная шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в %)	0,00 % - 49,99 %	50,00 % - 64,99 %	65,00 % – 89,99 %	90,00 % - 100,00 %
Количество баллов, полученных при защите курсового проекта (работы) (максимальный балл 25)	0 – 12,4	12,5 – 16,2	16,3 – 22,4	22,5 - 25
Количество баллов, полученных при сдаче экзамена по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации / квалификационного экзамена (по каждой профессии) (максимальный балл 25)	0 – 12,4	12,5 – 16,2	16,3 – 22,4	22,5 - 25