

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»
в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления



ТВЕРЖДАЮ

Директор филиала МГТУ
в поселке Яблоновском

Р. И. Екутеч

2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование дисциплины: 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

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Составитель рабочей программы:

Методист

«29» мая 20 20 г.



А.А. Алескерова

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии сервиса, экономики и управления

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«23» мая 20 20 г.


(подпись)

М. А. Негуч
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Методист политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

«29» мая 20 20 г.
(подпись)



А.А. Алескерова
(И.О. Фамилия)

Генеральный директор
ООО «ГУНЭС ПЛЮС»



М. Ю. Барчо
(И. О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	24
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	34
7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	36

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (далее – программа) является составной частью основной профессиональной образовательной программы филиала МГТУ в поселке Яблоновском в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов 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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПО1
	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ПО2
	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;	ПО3
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	ПО4
	приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ПО5
	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	ПО6
	приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных	ПО7

	полуфабрикатов;	
	подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	ПО8
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов	ПО9
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	У1
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	У2
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	У3
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	У4
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	У5
	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;	У6
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	У7
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	31
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	32
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	33
	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	34
	приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	35
	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	36

	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	37
	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	38

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 282 часа, в том числе:

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

объем образовательной программы - 36 часов;
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 30 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;
промежуточная аттестация – 4 часа.

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

объем образовательной программы - 56 часов;
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 48 часов,
в т. ч. лабораторные занятия – 18 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;
промежуточная аттестация – 4 часа.

УП.05.01 Учебная практика по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 36 часов

УП.05.02 Учебная практика МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 36 часов

ПП.05.01 Производственная практика 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 – 108 часа.

ПМ.05 Экзамен квалификационный – 10 часов

2. Структура и содержание образования и воспитания по реализации 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

2.1. Структура 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	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.								Самостоятельная работа		
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Экзамен квалификационный	Промежуточная аттестация		Практики	
			Обучение по МДК				В том числе					Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			
ПК 5.1 ПК5.5 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11	Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	30	18	12	-	-	4	-	-	2		
ПК 5.1-ПК5.5 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	56	48	28	2	-	18	4	-	-	4		
	Учебная практика по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации								36				

	Хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																			
ПК 5.1-ПК5.5 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11	Учебная практика МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																		36	
ПК 5.1-ПК5.5 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11	ПП.05.01 Производственная практика 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																			
	Экзамен квалификационный	10	-																10	
	Всего:	282	78	46	14	-	18	10	8	72	108	6								

2.2 Тематический план 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

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс. учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов				Промежуточная аттестация
				Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа обучающихся	Лабораторные занятия	
		Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						
		МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						
1.	Л1	Классификация, ассортимент хлебобулочных изделий сложного приготовления	2	2				
2.	ПЗ1	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера.	2		2			
3.	ПЗ2	Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2		2			
4.	ПЗ3	Адаптация рецептов хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр	2		2			
5.	Л2	Классификация, ассортимент мучных кондитерских изделий сложного приготовления	2	2				
6.	ПЗ4	Адаптация рецептов мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2		2			
7.	Л3	Характеристика процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	2		2		

8.	Л4	Характеристика процессов оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2					
9.	Л5	Характеристика процессов подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2					
10.	Л6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий	2	2					
11.	Л7	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий	2	2					
12.	П35	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2		2				
13.	Л8	Характеристика и назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	2					
14.	Л9	Ресурсное обеспечение, необходимых для использования при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.	2	2					
15.	П36	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2		2				
16.		Промежуточная аттестация	4						4
17.		Итого по разделу 1	36	18	12	2			4
18.		Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							
19.		МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							
20.	Л1	Отделочные полуфабрикаты: сиропы и карамели, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2					
21.	Л2	Отделочные полуфабрикаты: желе и глазури, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2					
22.	Л3	Отделочные полуфабрикаты: кремы и мастика, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2					
23.	Л4	Отделочные полуфабрикаты: посыпки и крошки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2					

24.	Л5	Фарши и начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2					
25.	ПЗ1	Расчет сырья для приготовления отлеочных полуфабрикатов	2		2				
26.	ЛЗ1	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выпекаемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2					2	
27.	Л6	Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления	4	2		2			
28.	ЛЗ2	Приготовление хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2						
29.	Л7	Подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления	2	2					
30.	ЛЗ3	Оформление сдобных хлебобулочных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2						
31.	Л8	Приготовление и подготовка к реализации праздничного хлеба	4	2		2			
32.	ЛЗ4	Приготовление и оформление праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2						
33.	Л9	Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	2					
34.	ЛЗ5	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2						
35.	Л10	Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	2					
36.	ЛЗ6	Оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2					2	
37.	Л11	Приготовление пирожных сложного ассортимента	2	2					
38.	Л12	12 Подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	2	2					
39.	Л13	13 Приготовление тортов сложного ассортимента	2	2					
40.	Л14	14. Подготовка к реализации тортов сложного ассортимента	2	2					
41.	ЛЗ7	Приготовление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2					2	
42.	ЛЗ8	Оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2					2	
43.	ЛЗ9	Технология приготовления тортов и пирожных	2					2	
44.		Промежуточная аттестация	4						4
Итого по разделу 2			56	28	2	4	18	4	

2.3 Тематический план и содержание 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

<p>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся</p>	<p>Объем в часах</p>	
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	
<p>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		<p>32</p>	
<p>МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		<p>32</p>	
<p>Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства 3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий 4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования 5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления 		

	<p>Теоретические занятия</p> <p>1. Классификация, ассортимент хлебобулочных изделий сложного приготовления</p> <p>2. Классификация, ассортимент мучных кондитерских изделий сложного приготовления</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера.</p> <p>2. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа</p> <p>ПЗ 3 Мастер класс на тему «Адаптация рецептов хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.»</p> <p>4. Адаптация рецептов мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.</p>		
<p>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера</p> <p>2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Теоретические занятия</p> <p>3. Характеристика процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>4. Характеристика процессов оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	

	<p>5. Характеристика процессов подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	2	
<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система HACCP, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий</p>		
	<p>Теоретические занятия</p> <p>6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий</p> <p>7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий</p>	2	
	<p>Практические занятия</p> <p>5. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды</p>	2	
<p>Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</p>	<p>Содержание</p> <p>1. 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.</p> <p>2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного</p>		

	<p>производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.</p> <p>3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>4. Видлы, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>5. 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</p>		
	<p>Теоретические занятия</p> <p>8. Характеристика и назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>9. Ресурсное обеспечение, необходимых для использования при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.</p> <p>Практические занятия</p> <p>6. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.</p>	2	
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте 	2	

<p>для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		48
<p>Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 5. Глазури: сыпцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сыпцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. 6. 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 	

	<p>7.Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>8.Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>9.Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>		
	<p>Теоретические занятия</p>		
	<p>1.Отделочные полуфабрикаты: сиропы и карамели, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	2	
	<p>2.Отделочные полуфабрикаты: желе и глазури, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	2	
	<p>3.Отделочные полуфабрикаты: кремы и мастика, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	2	
	<p>4.Отделочные полуфабрикаты: посыпки и крошки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	2	
	<p>5.Фарши и начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	2	
	<p>Практические занятия</p>		
	<p>1. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов</p>	2	
	<p>Лабораторные занятия</p>		
	<p>1.Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика</p>	2	
	<p>Содержание</p>		
<p>Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>	<p>1.Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>		
	<p>2. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и</p>		

	способы их устранения		
	3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	4. Кулинарный поединок по приготовлению и оформлению праздничного хлеба		
	5. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	6. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Теоретические занятия		
	6. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления	2	
	7. Подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления	2	
	8. Приготовление и подготовка к реализации праздничного хлеба	2	
	Лабораторные занятия		
	2. Приготовление хлебобулочных изделий, в том числе региональных, авторских, брендовых	2	
	3. Оформление сдобных хлебобулочных, в том числе региональных, авторских, брендовых	2	
	4. Приготовление и оформление праздничного хлеба, в том числе региональных, авторских, брендовых	2	
	Содержание		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. 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		

	<p>кондитерских изделий из различных видов теста</p> <p>2. Технологии приготовления без дрожжевого теста различных видов: Медового, «Бриз», «Бретон», тупиноного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Мерента», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фигло, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>3. Технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.</p> <p>4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения</p> <p>5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p> <p>Теоретические занятия</p> <p>9. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>10. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>5. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</p> <p>6. Оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</p>		
<p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформления праздничных тортов.</p> <p>2. Рецептуры, технологии 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 (пифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.</p> <p>3. Оценка качества. Условия и сроки хранения</p>		

4. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
Теоретические занятия		
11 Приготовление пирожных сложного ассортимента	2	
12 Подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	2	
13 Приготовление тортов сложного ассортимента	2	
14 Подготовка к реализации тортов сложного ассортимента	2	
Лабораторные занятия		
7. Приготовление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2	
8. Оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2	
9. Технология приготовления тортов и пирожных	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Систематическая проработка концептов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.		
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: Оценка наглядия, 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	72	

<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 блуд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</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>Производственная практика по ПМ.05</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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>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</p>	<p>108</p>	

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Модуль 1. Проектная и проектно-исследовательская деятельность обучающихся

Дата, место, проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Январь, 2023 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Мастер класс на тему «Адаптация рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемость и сырья и пр.»	Индивидуально-групповая	З.А.Барчо	Сформированность ОК 04, ОК06
Январь, 2023 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Кулинарный поединок по приготовлению и оформлению праздничного хлеба	Индивидуально-групповая	З.А.Барчо	Сформированность ОК 04, ОК06

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля: ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предполагает наличия учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства.

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- учебная доска,
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала и др.;
- компьютер, мультимедийное оборудование;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции
- компьютер, мультимедийные обучающие материалы;

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочная поверхность;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф пекарский;
- тестораскаточная машина;
- миксер;
- соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;

кофемашина

4.2. Информационное обеспечение реализации программы. Печатные учебные издания

Основная литература

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 247 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934333>
2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.
3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. - Москва: КноРус, 2020. - 325 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934332>
2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 203 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/467502>
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.
5. Методические указания по организации изучения 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 [Электронный ресурс] / [составитель З.А. Барчо]. - Яблоновский : Би., 2020. - 18 с. – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100054302&time=1616652384>

Интернет – ресурсы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/>
2. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Охрана труда в России: информационный портал. - Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - Режим доступа: http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
5. Еда! EDA-SERVER.RU: кулинарные рецепты с фотографиями. Статьи и публикации о кулинарии, еде и продуктах питания. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
6. Pitportal: все для общепита России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном</p>	<p>Текущий контроль:</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; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена

	<p>оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники</p>	

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого</p>	
--	---	--

	<p>ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</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>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</p> <p>соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных</p>

	<p>адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Лаборатория должна быть оснащена оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра, использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижной регулируемой партой.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутистического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы дисциплины 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 формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания, обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза, установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ
Дополнения и изменения в рабочей программе

на 2021/2022 учебный год

В рабочую программу 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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

вносятся следующие дополнения и изменения:

- 1) В пунктах 2.2-2.3
 МДК 05.01 ПЗ 3 Мастер класс на тему «Адаптация рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.»
 МДК 05.02 Л/34 Кулинарный поединок по приготовлению и оформлению праздничного хлеба

2) 3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Модуль 1. Проектная и проектно-исследовательская деятельность обучающихся

Дата, место, проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Январь, 2023 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Мастер класс на тему «Адаптация рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.»	Индивидуально-групповая	Алескерова А.А.	Сформированность ОК 04, ОК06
Январь, 2023 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Кулинарный поединок по приготовлению и оформлению праздничного хлеба	Индивидуально-групповая	Алескерова А.А.	Сформированность ОК 04, ОК06

Дополнения и изменения внес _____ *А.А. Алескерова*
 (подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии сервиса, экономики и управления

25 августа 2021г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____

Н.Ю. Натаова

Н.Ю. Натаова