

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК.06.01. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ МАССОВОГО СПРОСА И ЕЁ ОТПУСК**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
(16472 ПЕКАРЬ)**

Специальность:

*19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Квалификация выпускника:

*Техник-технолог*

Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск: Рабочая программа междисциплинарного курса. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 22 с.

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК.06.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 373.

**Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021

© Султангараева Э.Д. 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МДК .....	4
1.1. Область применения программы МДК.....	4
1.2. Место МДК в структуре образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля .....	4
1.4 Количество часов на освоение МДК:.....	6
1.5 Результаты освоения МДК.....	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК .....	8
2.1. Объем МДК и виды учебной работы .....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК.....	15
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению .....	15
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК .....	16
3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК .....	20

## **1. ПАСПОРТ МДК**

### **1.1. Область применения программы МДК**

Рабочая программа МДК является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 373, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 пекарь)» и соответствующих профессиональных компетенции:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

### **1.2. Место МДК в структуре образовательной программы**

МДК.06.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск входит в состав профессионального модуля ПМ.06.

### **1.3. Цели и задачи профессионального модуля**

**Целью** овладения МДК.06.01 является освоение теоретических знаний в области технологических процессов приготовления кулинарной продукции

массового спроса и её отпуска, приобретение умений их применять в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых компетенций.

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

**иметь практический опыт:**

контроля качества сырья и готовой продукции;  
ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;  
контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;  
ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;  
ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;  
эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;  
контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;  
ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;  
эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

**уметь:**

подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;  
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;  
соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;  
выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;  
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;  
подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;  
подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки;  
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;

**знать:**

ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;  
правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;  
режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;  
виды технологических потерь и затрат на производстве;

способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;

способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;

виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;

правила безопасной эксплуатации оборудования;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;

классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);

технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);

способы формования конфетных масс и ириса;

требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;

классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);

технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);

требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;

виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;

виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий;

технологии и организацию производства макаронных изделий;

правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.

#### **1.4 Количество часов на освоение МДК:**

**Объем образовательной программы МДК 252 часов, в том числе:**

**Обязательная часть 0 часов**

**Вариативная часть 252 часов**

**Объем образовательной программы МДК 252 часов, в том числе:**  
**Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 176 часов;**  
самостоятельная работа обучающегося 76 часов.

### **1.5 Результаты освоения МДК**

Результатом освоения МДК является овладение обучающимися знаний в области управления структурным подразделением, планирования его работы и основных экономических показателей деятельности и экономики труда в организации и приобретение умений их применять в профессиональной деятельности.

Изучение МДК направлено на формирование у обучающихся следующих **профессиональных компетенций**:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

### 2.1. Объем МДК и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
<b>Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)</b>	<b>252</b>
<b>Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	
в том числе:	
<i>Лекции</i>	80
<i>лабораторные занятия</i>	96
<i>практические занятия</i>	
<i>консультации</i>	
<i>промежуточная аттестация</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>76</b>
в том числе:	
<i>изучение учебного/теоретического материала (по конспектам лекций), изучение основной и дополнительной литературы</i>	18
<i>подготовка к практическим и лабораторным занятиям</i>	20
<i>выполнение индивидуального или группового задания (творческого, исследовательского, иного); например, подготовка информационных обзоров, конспектирование, составление схем, кроссвордов, анкет, словаря терминов и понятий и др. решение ситуационных задач, написание эссе и т.</i>	28
<i>подготовка реферата, курсовой работы</i>	
<i>подготовка к промежуточной аттестации</i>	10
<i>домашняя контрольная работа по теме и др.</i>	
Промежуточная аттестация проводится в форме Зачёта с оценкой	



## 2.2 Тематический план содержания дисциплины

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов / в т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
МДК 06.01. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск		176	
<b>Раздел 1. Технология приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 1.1 Организация технологического процесса кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4., ПК 5.1-5.2
	<b>Технологический процесс организации кондитерского производства</b> Назначение кондитерского производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и технологическая документация. Структура производства. Назначение и взаимосвязь производственных помещений. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов.		
	<b>Технологическое оборудование и производственный инвентарь</b> Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Безопасное использование оборудования и инвентаря. Нормы оснащения		
	<b>Технологический процесс приготовления теста</b> Замес теста и способы его разрыхления. Классификация теста. Технологический режим приготовления изделий.		
	<b>Лабораторные занятия</b> Расчет выхода готовой продукции. Оформление наряда-заказа на производстве. Составление технологических карт на изделие, вырабатываемое в кондитерском производстве. Определение органолептическим способом качества продуктов, используемых при приготовлении дрожжевого теста		
<b>Тема 1.2. Организация технологического процесса приготовления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	16	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4., ПК 5.1-5.2
	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий: классификации, краткая характеристика. Приготовление сложных мучных кондитерских		

<b>сложных мучных кондитерских изделий</b>	изделий с использованием различных технологий из опарного дрожжевого теста: пироги с различными начинками, кулебяки и национальные татарские изделия. Требования к качеству и сроки реализации. Органолептические показатели готовой продукции.		
	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий из безопасного дрожжевого и сдобного теста: ватрушки с начинками, пирожки сдобные простые с различными фаршами и сочни с творогом. Требования к качеству и сроки реализации. Органолептические показатели готовой продукции.		
	Приготовление пряничного полуфабриката и изделий из него. Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката горячим и холодным способом. Технологический процесс приготовления песочного и воздушного полуфабрикатов горячим и холодным способом. Технологический процесс приготовления миндального и заварного полуфабрикатов горячим и холодным способом. Технологический процесс и особенности приготовления слоеного дрожжевого и без дрожжевого теста.		
	Ассортимент и технологический процесс оформления приготовления национальных мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Оценка качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий.		
	<b>Лабораторные работы</b>		
Освоение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирогов и кулебяк с различными начинками	24/24	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4., ПК 5.1-5.2	
Освоение технологического процесса приготовления изделий из бисквитного, песочного и воздушного полуфабрикатов.			
Освоение технологического процесса приготовления изделий из заварного и миндального полуфабрикатов.			
Освоение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.			
Освоение технологического процесса приготовления мучных кондитерских национальных изделий (Беляши, Пироги слоеные с начинкой, Курники, Чак-			

	чак, Урама, Гульбанак , Розы и Баурсак).		
<b>Тема 1.3 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	24	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4., ПК 5.1-5.2
	Технологический процесс приготовления литерных тортов на бисквитной, песочной, воздушной и воздушно-ореховой основе. Ассортимент и контроль безопасности готовых изделий.		
	Технологический процесс приготовления фигурных тортов с определенной тематикой мероприятия, дизайн и художественное оформление изделий		
	Технологический процесс приготовления мелкоштучных пирожных на бисквитной основе.		
	Технологический процесс приготовления мелкоштучных пирожных на песочной и белково-воздушной основе.		
	Технологический процесс приготовления мелкоштучных пирожных на заварной и слоеной основе.		
	Технологический процесс приготовления мелкоштучных пирожных на песочно - бисквитной основе со взбитыми сливками.		
	Технологический процесс приготовления пресного сдобного и сахарного теста		
	<b>Лабораторные занятия</b>	38/38	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4., ПК 5.1-5.2
	Составление алгоритмов приготовления тортов на различной основе полуфабриката и отделочного ассортимента.		
	Составление и разработка новых рецептур на торты детской тематики.		
	Составление технологических карт на мелкоштучные пирожные детского ассортимента.		
	Составление технологических карт на мелкоштучные пирожные из различных п/ф.		
	Составление алгоритмов приготовления мелкоштучных пирожных по индивидуальному заданию		
Технологический процесс приготовления пряничного полуфабриката и изделий из него (коржики сахарные, коржики молочные, пряники тульские, пряники детские и коврижки медовые с начинкой и без начинки).			
Освоение технологического режима приготовления мелкоштучных пирожных на бисквитной основе.			

	Освоение технологического режима приготовления мелкоштучных пирожных на песочной и белково–воздушной основе.		
	Освоение технологического режима приготовления мелкоштучных пирожных в ассортименте и с определенной тематикой.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b>		38	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4., ПК 5.1-5.2
<p>Классификация оборудования, используемого в производстве сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды и сорта муки. Хлебопекарные свойства муки. Газообразующая способность муки. Подготовка муки к использованию.</p> <p>Подготовка доклада на тему «Инновационные направления в отрасли хлебопекарной промышленности».</p> <p>Составить технологической карты на новый вид продукции.</p> <p>Изучение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных хлебобулочных изделий.</p> <p>Изучение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Технологический процесс приготовления заказных тортов с высокохудожественным оформлением рисовальной массой, кремами, карамельной массой и кандиром.</p> <p>Темперирование шоколада</p> <p>Изомальт. Работа с карамелью</p>			
<b>Раздел 2. Технология и организация макаронного производства</b>			
<b>Тема 2.1 Макароны изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4., ПК 5.1-5.2
	<b>Классификация макаронных изделий</b> Классификация и групповая характеристика макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий. Пищевая ценность макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий.		
	<b>Основное сырье для производства макаронных изделий</b> Виды основного сырья макаронного производства. Виды и сорта пшеницы. Макароны свойства муки. Хранение и подготовка сырья. Органолептические и физико-химические показатели качества сырья. Требования действующих стандартов к качеству сырья.		
	<b>Дополнительное сырье для изготовления макаронных изделий</b> Виды дополнительного сырья макаронного производства. Пищевые добавки. Обогащающие добавки. Вкусоароматические добавки. Улучшители муки. Хранение и подготовка дополнительного сырья. Нетрадиционное сырье,		

	применяемое в современном макаронном производстве.		
	<b>Лабораторные занятия</b>	14/14	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4., ПК 5.1-5.2
	Определение пищевой ценности предложенных макаронных изделий. Оценка качества предложенных макаронных изделий.		
	Анализ состава сырья макаронных изделий. Определение свойства муки для макаронных изделий.		
	Анализ состава дополнительного сырья для изготовления макаронных изделий.		
<b>Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления макаронных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	16	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4., ПК 5.1-5.2
	<b>Приготовление макаронного теста</b> Типы замеса теста. Виды рецептов. Стадии приготовления теста. Дозирование и смешивание ингредиентов теста. Структурномеханические свойства теста.		
	<b>Формование макаронных изделий</b> Формование и разделка полуфабриката. Способы формования теста. Разделка сырых макаронных изделий. Изготовление макаронных изделий прессованием. Возникновение шероховатости изделий при вязком течении. Требования к качеству сырых макаронных изделий. Влияние видов муки на процесс формирования и качество сырых макаронных изделий. Влияние влажности и температуры прессованного теста на его физические свойства и производительность пресса.		
	<b>Сушка и охлаждение макаронных изделий</b> Конвективный способ сушки. Изменение свойств макаронных изделий при сушке. Режимы сушки изделий. Реакция Майяра. Охлаждение изделий. Изменение гигроскопических и структурно-механических свойств макаронного теста в процессе сушки. Кривые равновесной влажности макаронных изделий. Высоко- и сверхвысокотемпературные режимы сушки. Сушка с применением энергетических полей.		
	<b>Отбраковка, упаковка и хранение готовой продукции</b> Отбраковка продукции. Упаковка макаронных изделий. Хранение продукции. Переработка брака. Процессы, происходящие при охлаждении и стабилизации макаронных изделий. Сортировка макаронных изделий. Температура и влажность, упаковываемых изделий. Упаковка изделий		

	насыпью в наружную тару.		
	<b>Производство нетрадиционных видов макаронных изделий</b> Виды нетрадиционных макаронных изделий, технологические и экономические предпосылки их производства. Сырые макаронные изделия длительного хранения. Быстрорастворяемые и не требующие варки изделия. Изделия из бесклеяковинного крахмалосодержащего сырья.		
	<b>Лабораторные занятия</b> Проведение замеса теста различными типами. Определение структурно-механических свойств теста.	12/12	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4., ПК 5.1-5.2
	Проведение работ по разделке сырых макаронных изделий на оборудовании по производству макаронных изделий. Определение вязкости и скольжения теста. Определение влияния влажности и температуры теста на его физические свойства и производительность прессы.		
	Проведение сушки макаронных изделий различными способами. Анализ результатов реакции Майяра. Влияние режима сушки на ее продолжительность и качество макаронных изделий.		
	Проведение работ с нетрадиционными видами макаронных изделий.		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b> Основные требования, предъявляемые к качеству зерна пшеницы. Химический состав муки и свойства ее основных компонентов. Сравнительная характеристика традиционного и нетрадиционного сырья для различных видов макаронных изделий. Контроль качества дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству Понятие о вязком течении и скольжении теста при продавливании его через отверстия матриц. Влияние шероховатости изделий на их цвет и содержание сухого остатка в варочной воде. Влияние режима сушки на ее продолжительность и качество макаронных изделий. Фасовка изделий и упаковка фасованных изделий. Механизация фасовки и упаковки. Причины порчи макаронных изделий при хранении и условия хранения.	38	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4., ПК 5.1-5.2
		Всего по МДК 06.01	80/96/76

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

#### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы МДК предполагает наличие *лаборатории «Учебный кулинарный цех» и кабинета технологического оборудования кулинарного производства.*

*Оборудование лаборатории и учебного кабинета:*

*Стандартная и специализированная мебель:*

*Столы производственные;*

*Столы разделочно-производственные;*

*Столы ванна-моечная;*

*Тележка шпилька;*

*Парты;*

*Стулья;*

*Доска ученическая.*

*Оборудование, технические средства обучения:*

*Машина для производства макаронных изделий;*

*Жарочные шкафы;*

*Кастрюли;*

*Сковороды;*

*Ванны для мытья посуды;*

*Раковины для мытья рук;*

*Весы настольные электронные*

*Конвекционная печь*

*Микроволновая печь*

*Подовая печь (для пиццы)*

*Расстоечный шкаф*

*Плита электрическая*

*Шкаф холодильный*

*Шкаф морозильный*

*Тестораскаточная машина*

*Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)*

*Тестомесильная машина (настольная)*

*Миксер (погружной)*

*Мясорубка*

*Фритюрница*

*Лампа для карамели*

*Аппарат для темперирования шоколада*

*Газовая горелка (для карамелизации)*

*Термометр инфракрасный*

*Термометр со щупом*

*Производственный стол с моечной ванной*

*Мраморным покрытием (охлаждаемый)*

*Машино-аппаратурные схемы поточных и автоматизированных линий по производству макаронных изделий;*

*Макаронные прессы*

*Миксер планетарный;*

*Плита индукционная;*

*Холодильники однокамерные;*

*Блендер погружной;*

*Конвекционная печь;*

*Шкафы пекарские;*

*Электроплиты;*

*Тестомес;*

*Стеллажи;*

*Лабораторная посуда / комплектующие;*

*Аптечка для оказания первой медицинской помощи.*

### **3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК**

#### **Нормативно-правовые акты:**

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 64 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 16 с.



9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – М.: Стандартиформ, 2015. – 16 с.
11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – М.: Стандартиформ, 2015. – 47 с.
12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. – М.: Стандартиформ, 2015. – 16 с.
13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 64 с.
14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартиформ, 2015. - 46 с.
15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.
16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.
17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. – М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.
18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] – М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>
20. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

### **Основная литература:**

1. Грибов, В.Д. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск [Электронный ресурс]: учебник / В.Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2018. — 280 с. - (СПО) - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927086>
2. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-406-07368-1. — URL: <https://book.ru/book/931505> (дата обращения: 14.11.2019). — Текст: электронный.

### **Дополнительная литература:**

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>
2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1045715>
3. Филиппов, С. Команда чемпионов продаж: Как создать идеальный отдел продаж и эффективно им управлять [Электронный ресурс] / Сергей Филиппов. - М.: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2016. - 170 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/913972>

### **Интернет – ресурсы:**

1. <https://eda.ru/>. информационный портал Еда.ру, содержащий статьи и современные технологии приготовления различных изделий
2. <https://www.gastronom.ru/>- информационный портал Гастроном.Ру содержащий статьи и современные технологии приготовления различных изделий

### **3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК**

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных
  - <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
  - <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
  - <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
  - <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
  - <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
  - <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

2. Информационно-справочные системы  
СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение
1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
    - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
    - b. Windows 8
  2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
  3. Система тестирования INDIGO.
  4. 1С: Предприятие 8
4. Свободно распространяемое программное обеспечение
1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
  2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

#### **3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В

университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы МДК включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения МДК.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать и производить приемку сырья.</p>	<p>Демонстрация навыков: - приемки сырья; Демонстрация умений: оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приёмке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; Демонстрация знаний: основные органолептические и физико-химические показатели качества; - правила приёмки, хранения и отпуски сырья;</p>	<p>Опрос, реферат, контрольная работа. Зачёт с оценкой</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Контролировать качество поступившего сырья.</p>	<p>Демонстрация навыков: - контроля качества поступившего сырья; Демонстрация умений: - проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных,</p>	<p>Опрос, реферат, контрольная работа. Зачёт с оценкой</p>

	кондитерских и макаронных изделий; Демонстрация знаний: - виды, химический состав и свойства сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья;	
<b>ПК 1.3.</b> Организовывать и осуществлять хранение сырья.	Демонстрация навыков: - ведение процесса хранения сырья; Демонстрация умений: - оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приёмке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - определять потери сырья при хранении; Демонстрация знаний: особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и способы её предотвращения;	Опрос, реферат, контрольная работа. Зачёт с оценкой
<b>ПК 2.1.</b> Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	- определение и контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Опрос, реферат, контрольная работа. Зачёт с оценкой
<b>ПК 2.2.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Опрос, реферат, контрольная работа. Зачёт с оценкой
<b>ПК 2.3.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	- организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	Опрос, реферат, контрольная работа. Зачёт с оценкой
<b>ПК 3.1.</b> Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	- определение и контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий	Опрос, реферат, контрольная работа. Зачёт с оценкой
<b>ПК 3.2.</b> Организовывать и	- организация и осуществление технологического процесса изготовления	Опрос, реферат, контрольная работа.

осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	полуфабрикатов при производстве сахаристых кондитерских изделий	Зачёт с оценкой
<b>ПК 3.3.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	- организация и осуществление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	Опрос, реферат, контрольная работа. Зачёт с оценкой
<b>ПК 3.4.</b> Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	- Демонстрация сервировки и подача сложных горячих десертов, температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; - Выявление требований к безопасности хранения сложных горячих десертов, основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; - Определение требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.	Опрос, реферат, контрольная работа. Зачёт с оценкой
<b>ПК 5.1.</b> Участвовать в планировании основных показателей производства.	- Соответствие разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации; - Соответствие планирования основных показателей деятельности организации методике планирования; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами;	Опрос, реферат, контрольная работа. Зачёт с оценкой
<b>ПК 5.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.	- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями работников.	Опрос, реферат, контрольная работа. Зачёт с оценкой