

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 24.04.2026
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0bc7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**"Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента"**

(наименование дисциплины)

**Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной
программы среднего профессионального образования (ОП СПО):**

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

Повар Кондитер

(наименование квалификации)

Сочи,
2026 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.05.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, *название дисциплины*

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ПМ.05.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569)"

Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, за-мес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина ПМ.05.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в Профессиональный цикл Профессиональной подготовки.

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, при-готовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кон-дитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих сме-сей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 384 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 240 часов;
самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		6					
Контактная (аудиторная) работа (всего)	240	240					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
практические занятия (если предусмотрено)	240	240					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60	60					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Часов на контроль:	24	24					
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	Эк					
Общая трудоемкость час	384	384					

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПМ.05.1

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Содержание раздела (темы)		
Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		42
Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Пр	2
Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных изделий.		
Техническое оснащение.	Пр	2
Классификация оборудования. Механическое оборудование. Тепловое оборудование.		
Техническое оснащение.	Пр	2
Холодильное оборудование. Оборудование и приборы для измерений.		

Техническое оснащение.	Пр	2
Инвентарь и приспособления. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.		
Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления и реализации готовых сложных хлебобулочных изделий.	Пр	2
Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.		
Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления и реализации готовых сложных хлебобулочных изделий.	Пр	2
Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала.		
Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	Пр	2
Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.		
Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных кондитерских изделий.	Пр	2
Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных кондитерских изделий.		
Самостоятельная работа.	СР	2
Работа с информационными источниками, ответы на контрольные вопросы.		
Экзамен	Эк	24
Подбор и подготовка сырья. Взаимозаменяемость.	92	
Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение.	Пр	10
Классификация сырья по его назначению. Виды сырья.		
Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение.	Пр	8
Мука. Крахмал. Сахар. Пищевая соль. Разрыхлители		
Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение.	Пр	6
Молоко и молочные продукты. яйца. Пищевые красители. Орехи. Желирующие вещества. Пищевые смеси.		
Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов.	Пр	4
Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных мучных изделий.		
Правила взаимозаменяемости сырья.	Пр	10
Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.		
Лабораторные работы	Лаб	24
Лабораторные работы		
Самостоятельная работа.	СР	30
Работа с информационными источниками, ответы на контрольные вопросы.		
Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	64	
Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	Пр	6
Виды отделочных полуфабрикатов. технология приготовления.		
Виды отделочных полуфабрикатов. технология приготовления.	Пр	10
Сиропы. Помада. Желе. Глазури. Кремы		
Виды отделочных полуфабрикатов. технология приготовления.	Пр	10
Муссы. Карамель.. Марципан, сахарные мастики. Пралине. Отделочные полуфабрикаты из продуктов промышленного производства.		
Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.	Пр	10
Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.		
Лабораторные работы	Лаб	12
Лабораторные работы		

Самостоятельная работа.	СР	16
Работа с информационными источниками, ответы на контрольные вопросы.		
Приготовление ,оформление и реализации сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	60	
Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.и технологические процессы их приготовления.	Пр	10
ассортимент хлебобулочных изделий,основные определения.технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий.		
Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.и технологические процессы их приготовления.	Пр	10
Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	Пр	6
Современные технологии приготовления теста и его полуфабрикаты.фарши и начинки. Праздничный хлеб.		
оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения.	Пр	16
оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения.		
Лабораторные работы	Лаб	12
Лабораторные работы		
Самостоятельная работа.	СР	6
Работа с информационными источниками, ответы на контрольные вопросы.		
Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	126	
Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.	Пр	10
Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.		
Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.	Пр	10
Сложные мучных изделий.		
Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	Пр	10
Характеристика выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста. и способы его рыхления.		
Процессы происходящие при выпекании полуфабрикатов.	Пр	12
Бисквитный полуфабрикат. Песочный полуфабрикат. Воздушный полуфабрикат.Вафельный,Миндальный.		
Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов. выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей.	Пр	14
Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов. выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей.		
Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	Пр	10
Пряничный,крошковый слоеный полуфабрикаты. Полуфабрикат из сахарного теста и тюлюпного теста.		
Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	Пр	10
Пряничные изделия.		
Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	Пр	10
Мелкоштучные мучные кондитерские изделия.		
Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	Пр	8
Классификация праздничных тортов.Правила монтажа тортов.		
Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	Пр	8
Способы и приемы отделки праздничных тортов.		

Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	Пр	6
Технология приготовления праздничных тортов.		
Лабораторные работы	Лаб	12
Лабораторные работы		
Самостоятельная работа.	СР	6
Оформление кондитерских изделий.		

* - *Лек* – лекции; *Пр* – практические занятия; *СР* – самостоятельная работа; *ЛР* – лабораторные работы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- ЭБС «Academia-library» <https://academia-moscow.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института <https://portal.rudn-sochi.ru/>

Методические материалы для обучающихся

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Правильно спланированная и организованная самостоятельная работа студентов позволяет:

- сделать образовательный процесс более качественным и интенсивным;
- способствует созданию интереса к избранной профессии и овладению ее особенностями;
- приобщить студента к творческой деятельности;
- проводить в жизнь дифференцированный подход к обучению.

При организации самостоятельной работы студентов в качестве методологической основы должен применяться деятельный подход, когда обучение ориентировано на формирование умений решать не только типовые, но и нетиповые задачи, когда студент должен проявить творческую активность, инициативу, знания, умения и навыки, полученные при изучении конкретной дисциплины.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебо-бобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.
---	---

Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста,	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование
Практический опыт:	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Приготовление, оформление и подготовка к

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

- лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;
- кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),
- имитационные компьютерные модели;
- организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).