



БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 290
02.09.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 33.010 КОНДИТЕР
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
код и наименование профессии/специальности

СОГЛАСОВАНО

ООО «Управление социальных объектов»

Начальник отдела общественного питания

Н.Б. Баканова
И.О.Ф

26.06.2021 г.



Форма обучения очная
Курс 2
Семестр 4

Когалым, 2021

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих 33.010 «Кондитер» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 с учетом требования профессионального стандарта 33.010 КОНДИТЕР (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 610н регистрационный номер 597н)

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения социально-экономического профиля
Протокол № 4 от «26» июня 2020 г.

Руководитель МО  Ф.З. Омарова

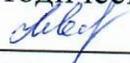
подпись

СОГЛАСОВАНО

Педагог - библиотекарь 

подпись

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС  Е.А. Левина

подпись

Разработчики:

Балахнина Радмила Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории БУ «Когалымский политехнический колледж» 

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	
1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	7
3.	Структура и содержание профессионального модуля	8
4.	Условия реализации профессионального модуля	22
5.	Контроль и оценка результатов профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	25

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих 33.010 «Кондитер» *название программы профессионального модуля*

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код) (наименование специальности /профессии)

43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места кондитера;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места кондитера, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов **326 часов**

Из них на освоение МДК_134 часов

на практики, в том числе:

учебную _108 часов;

и производственную __72 часа;

самостоятельная работа 6 часов.

	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная учебная нагрузка	обязательная аудиторная нагрузка			Учебная практика	Производственная практика
				Теоретические занятия	Практические	Лабораторные		
МДК.08.01 3 семестр	134	6	128	86	10	32	72	108
итого	134	6	128	86	10	32	72	108
Дифференцированный зачет по МДК 08.01 (4 семестр)								
Квалификационный экзамен (4семестр)								

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих 33.010 «Кондитер»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			лекции, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1. -1.4 ПК 5.1. -5.2 ОК 1 - 11	Раздел 1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	6	6							
ПК 1.1. -1.4 ПК 5.1. -5.5 ОК 1 - 11	Раздел 2. Товароведная характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	10	8	2				72	108	
ПК 1.1. -1.4 ПК 5.1. -5.5 ОК 1 - 11	Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	30	30	18						

ПК 1.1. -1.4 ПК 5.1. -5.5 ОК 1 - 11	Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	14	14	4					
ПК 1.1. -1.4 ПК 5.1. -5.5 ОК 1 - 11	Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	70	70	18					
	Производственная практика	108							108
	Всего:	326	128	42		6		72	108

Содержание обучения по профессиональному модулю **ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих 33.010 «Кондитер»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Самостоятельная работа
1	2		3	
МДК 08.01. МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
Раздел 1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.			6	
Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования	содержание		2	1
	1.	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям кондитерского производства.		
	2.	Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	3.	Санитарные требования к личной гигиены персонала (кондитеров).	2	
	<u>Самостоятельная работа № 1.</u> Подготовить презентацию по теме: «Особенности санитарно – гигиенических требований в кондитерском производстве»		2	
Раздел 2. Товароведная характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов			8	
Тема 2.1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских	содержание			
	1.	Современные характеристики основных продуктов, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Классификация сырья по его назначению. Виды сырья, его характеристика и правила хранения.	2	1
	2.	Современные характеристики дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	1

изделий	3.	Современные требования к выбору и вариантам сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	1
	4.	<u>Практическое занятие № 1</u> Проведение органолептических показателей качества основных и дополнительных ингредиентов.	2	2
Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий			30	
Тема 3.1. Технология приготовления современных отделочных полуфабрикатов	1.	Классификация современных отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления - сиропы, помада, желе. Виды современных отделочных полуфабрикатов: сироп, помада, желе.	2	1
	3.	<u>Лабораторная работа № 1.</u> Приготовление в ассортименте сиропов, помады, желе современных видов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции.	4	3
	4.	Классификация современных отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления - глазури. Виды отделочных полуфабрикатов: глазури.	2	1
	5.	<u>Практическое занятие № 2</u> Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов глазури, составление технологических схем приготовления глазури.	2	2
	6.	Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления – кремы. Виды отделочных полуфабрикатов: кремы.	2	1
	7.	<u>Лабораторная работа № 2.</u> Приготовление в ассортименте глазури, крема современных видов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции.	4	3
	8.	Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления – муссы, карамель. Виды отделочных полуфабрикатов: муссы, карамель.	2	1
	9.	<u>Практическое занятие № 3</u> Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных муссов, карамели, составление технологических схем приготовления муссов, карамели.	2	2

	10.	Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления – пралине, посыпок. Виды отделочных полуфабрикатов: пралине, посыпок.	2	1
	11.	Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления – отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Виды отделочных полуфабрикатов: отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	2	1
	12.	<u>Практическое занятие № 4</u> Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных отделочных полуфабрикатов промышленного производства, составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	2	2
	13.	<u>Лабораторная работа № 3.</u> Приготовление в ассортименте муссов, карамели, пралине, посыпок современных видов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции.	4	3
		<u>Самостоятельная работа № 2.</u> Подготовка презентации по теме: «Характеристика современных видов отделочных полуфабрикатов»	2	
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			14	
Тема 4.1. Ассортимент современных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления	1.	Технологический процесс приготовления современных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологический этап приготовления, виды теста	2	1
	2.	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Фарши и начинки.	2	1
	3.	Современные сдобные хлебобулочные изделия.	2	1
	4.	Современные технологии приготовления праздничного хлеба. Караваи, калачи, куличи пасхальные.	2	1
	5.	Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения	2	1

	6.	<u>Лабораторная работа № 4.</u> Приготовление в ассортименте современных видов сдобных хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции.	4	2
Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.			70	
Тема 5.1. Ассортимент современных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления выпечных полуфабрикатов.	1.	Классификация современных технологий. Ассортимент современных сложных мучных кондитерских изделий.	2	1
	2.	Современные технологии приготовления бездрожжевого теста и способы его разрыхления.	2	1
	3.	Характеристика выпечных полуфабрикатов. Бисквитный полуфабрикат.	2	1
	4.	Характеристика выпечных полуфабрикатов. Песочный полуфабрикаты	2	1
	5.	<u>Лабораторная работа № 5.</u> Приготовление в ассортименте современных видов выпечных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции.	4	3
	6.	Характеристика выпечных полуфабрикатов. Воздушный полуфабрикаты	2	1
	7.	Характеристика выпечных полуфабрикатов. Заварной полуфабрикаты.	2	1
	8.	<u>Лабораторная работа № 6.</u> Приготовление в ассортименте современных видов выпечных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции.	4	3
	9.	Характеристика выпечных полуфабрикатов. Миндальный полуфабрикаты	2	1
	10.	Характеристика выпечных полуфабрикатов. Пряничный и крошковый полуфабрикаты.	2	1

	11.	Характеристика выпечных полуфабрикатов. Слоённый полуфабрикат.	2	1
	12.	Характеристика выпечных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из тюлипного теста	2	1
	13.	<u>Лабораторная работа №7.</u> Приготовление в ассортименте современных видов выпеченных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции.	4	3
		<u>Самостоятельная работа № 3.</u> Подготовка презентации по теме: «Характеристика современных видов выпеченных полуфабрикатов»	2	
Тема 5.2. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий	1.	Кондитерские изделия. Мелкоштучные мучные кондитерские изделия: брауни, бискотти, макарони, меренги	2	1
	2.	Мелкоштучные мучные кондитерские изделия: птифуры, маффины, капкейки, твиль.	2	1
Тема 5.3. Технологический процесс приготовления праздничных тортов	1.	Ассортимент отечественных классических тортов. Пищевая ценность. Значение в питании.	2	1
	2.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении современных классических тортов. «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Полет», «Киевский», «Прага», «Зимняя вишня», «Кофейный», «Слоеный с кремом», «Песочно-кремовый», «Птичье молоко» и др.	2	1
	4.	Ассортимент и техника приготовления современных фруктовых обезжиренных тортов. Их пищевая ценность. Значение в питании.	2	1
	5.	Ассортимент и техника приготовления современных легких обезжиренных тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании.	2	1
	6.	Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения.	2	1

	7.	Классификация и ассортимент современных праздничных тортов. Торты массового производства, торты литерные, фирменные.	2	1
	9.	Способы и приёмы отделки праздничных тортов. Контурно - рельефная отделка.	2	1
	10.	Способы и приёмы отделки праздничных тортов. Отделка тортов целыми кондитерскими фигурами, рельефными орнаментами, свежими и засахаренными цветами.	2	1
	11.	Способы и приёмы отделки праздничных тортов. Отделка тортов пищевыми фотографиями и переводными рисунками.	2	1
	12.	<u>Практическое занятие № 5</u> Разработка эскизов вариантов оформления современных праздничных тортов.	2	2
	13.	<u>Лабораторная работа № 8.</u> Приготовление в ассортименте современных видов праздничных тортов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции.	4	3
Тема 5.4. Технология приготовления тематических праздничных тортов	1.	Техника приготовления и оформления тематических праздничных тортов. Торты тематические в ассортименте: «Свадебный», «День рождения», «К юбилею».	2	1
	2.	Техника приготовления и оформления тематических праздничных тортов. Торты тематические в ассортименте: «Барби», «Машинка», «К юбилею».	2	1
Тема 5.5. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий	1.	Организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочего места кондитера.	2	1
	2.	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.	2	1
	3.	Дифференцированный зачет	2	2
Итого по МДК 08.01			128	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Учебная практика		72
Виды работ		
	1. Приготовление хлебобулочных изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
	2. Приготовление отделочных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
	3. Приготовление выпечных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
	4. Приготовление выпечных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
	5. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
	6. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
	7. Приготовление праздничных тортов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
	8. Приготовление праздничных тортов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
	9. Приготовление праздничных тортов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой	6

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1 Основная литература:

1. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. – 226 с. - Текст: непосредственный.
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- М.:Кнорус, 2018. – 340 с. - Текст: непосредственный.
3. Шатун, Л.Г. Повар: учебник / Л.Г. Шатун. – Ростов н/Дону, 2016. – 256 с. - Текст: непосредственный.
4. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник / Е.И. Соколова. – М.:Академия, 2018. – 260 с. - Текст: непосредственный.
5. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. – 226 с. - Текст: непосредственный.
6. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник / Н.И. Андонова. – М.: Академия, 2018. – 220 с. – Текст: непосредственный.
7. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2018. – 245 с. – Текст: непосредственный.
8. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник / Т.Ю. Шитякова. – М.: Академия, 2018. – 274 с. – Текст: непосредственный.
9. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учебник / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2019. – 304 с. – Текст непосредственный.

4.2.2 Дополнительные источники

1. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - Москва: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1179530> (дата обращения: 27.01.2020). – Режим доступа: по подписке.
2. Васюкова, А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233> (дата обращения: 27.01.2021). – Режим доступа: по подписке.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с распорядком образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций; направление деятельности которым соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>грамотное использование различных технологий, в соответствии со стандартом;</p> <p>- безопасное использование оборудования и инвентаря;</p> <p>-эстетичное оформление сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий; -тестирования; -устного опроса; -контрольных работ по темам МДК.</p> <p>Текущий контроль по учебной практике: наблюдение и оценка достижений обучающихся при выполнении задания; экспертная оценка по результатам наблюдения за ходом выполнения заданий на производственной практике;</p> <p>промежуточный контроль по производственной практике: дифференцированный зачет</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять</p>	<p>- Рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий; -тестирования; -устного опроса; -контрольных работ по темам МДК.</p> <p>Текущий контроль по учебной практике: наблюдение и оценка достижений обучающихся при выполнении задания; экспертная оценка по</p>

<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>и праздничных тортов; рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; -рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -оптимальный выбор и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -эстетичное оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий; -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; <p>Знание отделочных полуфабрикатов и умение использовать их в оформлении кондитерской продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> -оптимальная организация 	<p>результатам наблюдения за ходом выполнения заданий на производственной практике;</p> <p>промежуточный контроль по производственной практике:</p> <p>дифференцированный зачет</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
--	--	---

	<p>технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствии с технологической картой и сборником рецептур;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оптимальное использование различных технологий; -точный выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; -оптимальное применение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции в соответствии со стандартами; 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - 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>Текущий контроль: 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: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования 	

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на 	

	рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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	