

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.09 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	
2. Структура и содержание профессионального модуля	
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	14
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	15
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i>	
3. Условия реализации профессионального модуля.....	
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Выполнение работ по профессии Кондитер.

Профессиональный модуль включен вариативную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁴¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

⁴¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	<p>определять задачи поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>	-
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	

ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

	<p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		
ОК.11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности;</p> <p>основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты</p>	
ПК 9.1	<p>готовить сиропы, помады, карамель, желе, глазури, крема, мастику, марципан</p> <p>готовить фарши и начинки для мучных изделий</p> <p>использовать сиропы, помады, карамель, желе, глазури, крема, мастику, марципан при приготовлении</p>	<p>состав пищевых продуктов</p> <p>технологии приготовления сиропов, помады, карамели, желе, глазури, кремов, мастики, марципана</p> <p>технологии приготовления фаршей и начинок для мучных изделий</p>	<p>приготовления отделочных полуфабрикатов</p>

	мучных кондитерских изделий		
ПК 9.2	готовить хлебобулочные изделия, по технологическим картам, отпускать готовые хлебобулочные изделия, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции	рецептуры и технологии приготовления хлебобулочных изделий принципы и приемы презентации хлебобулочных изделий	приготовления хлебобулочных изделий, приготовления праздничного хлеба
ПК 9.3	готовить мучные кондитерские изделия, по технологическим картам, отпускать готовые мучные кондитерские изделия, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции,	рецептуры и технологии приготовления мучных кондитерских изделий принципы и приемы презентации мучных кондитерских изделий	приготовления мучных кондитерских изделий

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	ПК 9.1 Организация и приготовление отделочных полуфабрикатов	готовить сиропы, помады, карамель, желе, глазури, крема, мастику, марципан готовить фарши и начинки для мучных изделий использовать сиропы, помады, карамель, желе, глазури, крема, мастику, марципан при приготовлении мучных кондитерских изделий состав пищевых продуктов технологии приготовления сиропов, помады, карамели, желе, глазури, кремов, мастики, марципана приготовления отделочных полуфабрикатов	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.3. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	60	Часы направлены на изучение профессионального модуля в связи со спецификой предприятия работодателя
	ПК 9.2 Организовывать и проводить приготовление и праздничного хлеба	готовить хлебобулочные изделия, по технологическим картам, отпускать готовые хлебобулочные изделия, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции, рецептуры и технологии приготовления хлебобулочных изделий принципы и приемы презентации хлебобулочных изделий приготовления хлебобулочных изделий, приготовления праздничного хлеба	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	30	

	ПК 9.3 Организовывать и проводить приготовление мучных кондитерских изделий	готовить мучные кондитерские изделия, по технологическим картам, отпускать готовые мучные кондитерские изделия, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции, рецептуры и технологии приготовления мучных кондитерских изделий принципы и приемы презентации мучных кондитерских изделий приготовления мучных кондитерских изделий	Тема 2.3.Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	66	
--	--	--	---	----	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ⁴²	154	68
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	324	324
учебная	108	108
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 09.01 Организация работы Кондитера в форме экзамена</i> <i>УП 09 Учебная практика в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПП 09 Производственная практика в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 09 (квалификационный экзамен)</i>	24	
Всего	504	392

⁴² Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ⁴³	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК. 9.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Раздел 1 Организация и приготовления отделочных полуфабрикатов	28⁴⁵	10	28	28	-	-		
ПК. 9.1, ПК 9.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Раздел 2 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	128	58	128	126	-	2		
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	24							
	Всего:	504	392	156	154	-	2	108	216

⁴³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁴⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

⁴⁵ При рассредоточенной практике.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 09.01 Организация работы Кондитера			
Раздел 1 Организация и приготовления отделочных полуфабрикатов		28/10	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	18/6	ПК. 9.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	12	
	Ассортимент и назначение отделочных полуфабрикатов. используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства		
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий		
	Технологическая документация в кондитерском производстве. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		
	Нормативно-технологическая документация кондитера. справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования		
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	ПЗ №1 Разработка технологических карт по различным источникам	2	
	ПЗ №2 Адаптация рецепт с учетом изменения выхода готовых изделий	2	
ПЗ №3 Адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья	2		
Тема 1.2.Организация и техническое	Содержание	4/2	ПК. 9.1 ОК01, ОК02,
	Организация рабочих мест	2	

оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Санитарно-гигиенические требования в кондитерском цехе. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	ПЗ №4. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера , на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
Тема 1.3. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	6/2	ПК. 9.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	4	
	Расходные материалы: характеристика, порядок их использования. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	ПЗ №5. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
Раздел 2 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		128/58	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	30/6	ПК. 9.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья. и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	24	
	Сиропы. виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Помада. основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		

	Карамель. виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Желе. виды, правила приготовления, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Глазури. сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Виды кремов. сливочные, белковые, заварные, и т.д. правила приготовления, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Виды мастик. правила приготовления, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Марципан. правила приготовления, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Посыпки, крошки. правила приготовления, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Фарши, начинки. виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	П/ф промышленного производства. , пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	ПЗ № 6 Расчет сырья для приготовления отделочных п/ф	2	
	ЛР №1 Приготовление отделочных п/ф	2	
	ЛР №2 Рисование элементов оформления при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
Тема 2.2.Приготовление и подготовка	Содержание	30/12	ПК. 9.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	18	
	Технологические этапы приготовления хлебобулочных изделий.		

к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Технологические процессы, происходящие при выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Подготовка сырья. Замес теста, формовка, выпечка. Технологические процессы, происходящие при выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба:		ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	Сдобное тесто. Технология приготовления, способы формовки, режимы выпечки. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	Пресное и слоеное дрожжевое тесто. Технология приготовления, способы формовки, режимы выпечки. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	Способы формования изделий из различных видов теста.		
	Техника и варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Органолептические и физико-химические показатели качества.		
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в зависимости от форм обслуживания и контингента потребителей.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	ЛР №3 Органолептическая оценка качества основных продуктов.	2	
	ЛР №4 Приготовление опары для сдобных хлебобулочных изделий	2	
	ЛР №5 Расчет используемого сырья и составление ТК	2	
	ЛР № 6 Подбор и оценка качества сырья	2	
ЛР №7 Расстойка и формовка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2		
ЛР № 8 Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	Содержание	66/40	ПК. 9.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	26	
	Виды бисквитного п/ф. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него		
	Виды песочного п/ф. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него		
	Воздушный и воздушно-ореховый п/ф. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него		

Вафельный п/ф и п/ф из блинчатого теста. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него		
Пряничный п/ф. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него		
Заварной п/ф. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него		
Миндальный п/ф. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него		
Крошковый п/ф. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него		
Слоеный п/ф. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него		
Тюлипный и сахарный п/ф. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него		
Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него		
В том числе практических и лабораторных занятий	40	
ПЗ № 7 Расчет сырья и составление алгоритма приготовления кондитерских изделий.	2	
ПЗ № 8 Подбор и использование необходимого инвентаря для приготовления кондитерских изделий.	2	
ПЗ № 9 Разработка ТК и ТТК на кондитерские изделия.	2	
ЛР № 9 Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления бисквитного п/ф	2	
ЛР № 10 Приготовление бисквитного п/ф основным и холодным способом.	2	
ЛР №11 Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления песочного п/ф	2	
ЛР №12 Приготовление песочного п/ф	2	
ЛР №13 Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления заварного п/ф	2	
ЛР №14 Приготовление заварного п/ф	2	
ЛР №15 Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления воздушного п/ф	2	
ЛР №16 Приготовление воздушного п/ф	2	

	ЛР №17 Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления пряничного п/ф	2	
	ЛР №18 Приготовление пряничного п/ф	2	
	ЛР №19 Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления п/ф из блинчатого и вафельного теста	2	
	ЛР №20 Приготовление п/ф из блинчатого и вафельного теста	2	
	ЛР №21 Приготовление п/ф из сахарного и тюлипного теста	2	
	ЛР №22 Оформление и декорирование сложными отделочными п/ф	2	
	ЛР № 23 Оформление и декорирование кремом	2	
	ЛР № 24 Оформление и декорирование глазурью, айсингом	2	
	ЛР № 25 Оформление и декорирование мастикой	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разработка эскиза тематического оформления пряников	2	
Курсовая работа (проект) не предусмотрена		-	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12	
Учебная практика. Виды работ: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте кондитерского производства организации питания готовить несложные мучные изделия, выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении хлебобулочных и мучных изделий, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления и экономно расходовать обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать качество продуктов и соответствие технологическим требованиям; проводить подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных изделий несложного ассортимента по заданию повара; приготовления различными методами, оформление, эстетичная подача хлебобулочных, мучных изделий несложного приготовления		108	

организовывать хранение, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности		
Производственная практика Виды работ: Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест кондитерского производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных и мучных изделий, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Приготовление хлебобулочных изделий по заданию повара Приготовление мучных изделий по заданию повара. Организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами 4. подбора, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов по заданию повара приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства по заданию повара	216	
Промежуточная аттестация	12	
Всего	504	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебном кулинарном цехе.

Оборудование кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»: рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия, плакаты.

Мастерская – «Учебный кондитерский цех», по компетенции «Кондитерское дело», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1, программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.

2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.

5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

10. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2-е изд. стер. Год выпуска: 2021

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

3.2.3 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
14. <http://www.pitportal.ru/>.

3.2.4 Печатные и /или электронные издания закуплены в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2020
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Издание: 12-е изд. стер. Год выпуска: 2018
3. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2-е изд. стер. Год выпуска: 2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки ⁴⁶
ПК 9.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	<p>приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий;</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
ПК 9.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	<p>приготовление, оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба несложного ассортимента, выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба несложного ассортимента; соблюдение способов и техник при приготовлении, оформлении, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба несложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, оформлении, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба несложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов</p>	

⁴⁶ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	<p>их устранения;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба несложного ассортимента,</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного несложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба несложного ассортимента;</p>	
<p>ПК 9.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11</p>	<p>приготовление, оформление, подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении мучных изделий несложного ассортимента;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, оформления мучных изделий несложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, оформления мучных изделий несложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных изделий несложного ассортимента;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения мучных изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных изделий несложного ассортимента;</p>	