

| Областное государственное бюджетное Профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|
| Наименование документа Рабочая программа ПМ.07 МДК 07.02 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5) | Редакция № 1 | Лист 1- 49 |
| | Изменение № 0 | Экз. № |

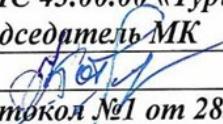
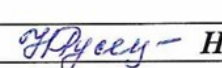
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар» «Кондитер»

**МДК 07.02 Приготовление мучных кондитерских изделий и
шоколадной продукции простого ассортимента**

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1565, примерной основной образовательной программы (ПООП) федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00, утвержденной Протоколом от 19 декабря 2023 №11, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023.

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА | УТВЕРЖДАЮ |
| на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК | Заместитель директора по научно-методической работе |
|  Е.А. Торопыгина |  Н. С. Русецкая |
| Протокол №1 от 28.08.2025 г | 28.08.2025 г |

Авторы-разработчики: Кузнецова Л.П. – преподаватели высшей категории

Рецензент: HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д. Тутурина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: **Выполнение работ по профессии «Кондитер»** в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.01.09. Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. №1569) и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК, ОК) ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, МДК 07.02 Приготовление мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

| ОК | Формулировка компетенции | Код | Знания, умения |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Умения: | |
| | | Уо 01.01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; |
| | | Уо 01.02 | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; |
| | | Уо 01.03 | Определять этапы решения задачи; |
| | | Уо 01.04 | Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
| | | Уо 01.05 | Составить план действия; |
| | | Уо 01.06 | Определить необходимые ресурсы; |
| | | Уо 01.07 | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |
| | | Уо 01.08 | Реализовать составленный план; |
| | | Уо 01.09 | Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| | | Знания: | |
| | | Зо 01.01 | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |
| | | Зо 01.02 | Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. |
| | | Зо 01.03 | Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| | | Зо 01.04 | Методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| | | Зо 01.05 | Структуру плана для решения задач; |
| | | Зо 01.06 | Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Умения: | |
| | | Уо 02.01 | определять задачи для поиска информации |
| | | Уо 02.02 | определять необходимые источники информации |
| | | Уо 02.03 | планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию |
| | | Уо 02.04 | выделять наиболее значимое в перечне информации |
| | | Уо 02.05 | оценивать практическую значимость результатов поиска |
| | | Уо 02.06 | оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач |
| | | Уо 02.07 | использовать современное программное обеспечение |

| | | | |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <i>Уо 02.08</i> | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 02.01</i> | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| | | <i>Зо 02.02</i> | приемы структурирования информации |
| | | <i>Зо 02.03</i> | формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации |
| | | <i>Зо 02.04</i> | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Умения: | |
| | | <i>Уо 03.01</i> | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| | | <i>Уо 03.02</i> | применять современную научную профессиональную терминологию |
| | | <i>Уо 03.03</i> | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| | | <i>Уо 03.04</i> | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи |
| | | <i>Уо 03.05</i> | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план |
| | | <i>Уо 03.06</i> | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |
| | | <i>Уо 03.07</i> | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности |
| | | <i>Уо 03.08</i> | презентовать бизнес-идею |
| | | <i>Уо 03.09</i> | определять источники финансирования |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 03.01</i> | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| | | <i>Зо 03.02</i> | Современная научная и профессиональная терминология; |
| | | <i>Зо 03.03</i> | Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Умения: | |
| | | <i>Уо 04.01</i> | организовывать работу коллектива и команды |
| | | <i>Уо 04.02</i> | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 04.01</i> | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей | Умения: | |
| | | <i>Уо 05.01</i> | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе . |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 05.01</i> | особенности социального и культурного контекста |
| | | <i>Зо 05.02</i> | правила оформления документов и построения |

| | | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | социального и культурного контекста | | устных сообщений |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Умения: | |
| | | <i>Уо 06.01</i> | описывать значимость своей специальности |
| | | <i>Уо 06.02</i> | применять стандарты антикоррупционного поведения |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 06.01</i> | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей |
| | | <i>Зо 06.02</i> | значимость профессиональной деятельности по специальности |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Умения: | |
| | | <i>Уо 07.01</i> | соблюдать нормы экологической безопасности |
| | | <i>Уо 07.02</i> | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства |
| | | <i>Уо 07.03</i> | организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 07.01</i> | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности |
| | | <i>Зо 07.02</i> | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности |
| | | <i>Зо 07.03</i> | пути обеспечения ресурсосбережения |
| | | <i>Зо 07.04</i> | принципы бережливого производства |
| | | <i>Зо 07.05</i> | основные направления изменения климатических условий региона |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Умения: | |
| | | <i>Уо 08.01</i> | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей |
| | | <i>Уо 08.02</i> | применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности |
| | | <i>Уо 08.03</i> | пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 08.01</i> | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека |
| | | <i>Зо 08.02</i> | основы здорового образа жизни |
| | | <i>Зо 08.03</i> | условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности |
| | | <i>Зо 08.04</i> | средства профилактики перенапряжения |
| | | Умения: | |

| | | | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <i>Уо 09.01</i> | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы |
| | | <i>Уо 09.02</i> | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы |
| | | <i>Уо 09.03</i> | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности |
| | | <i>Уо 09.04</i> | кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) |
| | | <i>Уо 09.05</i> | писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 09.01</i> | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы |
| | | <i>Зо 09.02</i> | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) |
| | | <i>Зо 09.03</i> | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности |
| | | <i>Зо 09.04</i> | особенности произношения |
| | | <i>Зо 09.05</i> | правила чтения текстов профессиональной направленности |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| 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 |

| Виды деятельности | Код и наименование компетенции | Код | Показатели освоения компетенции |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | Навыки/практический опыт |
| ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Н 5.1.01 | Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| | | Н 5.1.02 | Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности |
| | | У 5.1.01 | Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов |
| | | У 5.1.02 | точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; |
| | | У 5.1.03 | Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам |
| | | З 5.1.01 | Соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); |
| | | З 5.1.02 | Соответствие методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; |
| | ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Н 5.2.01 | Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); |
| | | Н 5.2.02 | Профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; |
| | | У 5.2.01 | Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание |

| | | | |
|--|--|--|--------------------------------|
| | | | недоброкачественных продуктов; |
|--|--|--|--------------------------------|

| | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | У 5.2.02 | Корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; |
| | | У 5.2.03 | Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; |
| | | З 5.2.01 | Соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; |
| | | З 5.2.02 | Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре |
| | ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Н 5.3.01 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий |
| | | Н 5.3.02 | Профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; |
| | | Н 5.3.03 | Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП |
| | | У 5.3.01 | Соответствие выбора способов и заказа); |
| | | У 5.3.02 | Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам |
| | | У 5.3.03 | Эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| | | З 5.3.01 | Соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; |
| | | З 5.3.02 | Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов |
| | | З 5.3.03 | Соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа |
| | | З 5.3.04 | Гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление цвет/сочетание/баланс/композиция) |
| | | З 5.3.05 | Соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Н 5.4.01 | Приготовление, творческое оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: |
| | Н 5.4.02 | Оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., |
| | Н 5.4.03 | Профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; |
| | Н 5.4.04 | Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП |
| | У 5.4.01 | Соответствие выбора способов и заказа); |
| | У 5.4.02 | Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам |
| | У 5.4.03 | Эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| | З 5.4.01 | Соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; |
| | З 5.4.02 | Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов |
| | З 5.4.03 | Соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа |
| | З 5.4.04 | Гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление цвет/сочетание/баланс/композиция) |
| | З 5.4.05 | соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре |
| | З 5.4.06 | Соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое | Н 5.5.01 | Приготовление, творческое оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Н 5.5.02 | Профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; |
| | Н 5.5.03 | Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП |
| | Н 5.5.04 | Оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д) |
| | У 5.5.01 | соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); |
| | У 5.5.02 | Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам |
| | У 5.5.03 | Эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| | З 5.5.01 | Соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; |
| | З 5.5.02 | Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов |
| | З 5.5.03 | Соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа |
| | З 5.5.04 | Гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление цвет/сочетание/баланс/композиция) |
| | З 5.4.05 | соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре |
| | З 5.5.06 | Соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; |

1.1.3. Перечень инвариантных целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы

| Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ЦО | Целевые ориентиры |
| ЦОГВ | Гражданское воспитание |
| ЦОГВ.1. | Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. |
| ЦОПВ | Патриотическое воспитание |
| ЦОПВ.1. | Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. |
| ЦОДНВ | Духовно-нравственное воспитание |
| ЦОДНВ.2. | Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан |
| ЦОЭВ | Эстетическое воспитание |
| ЦОЭВ.4. | Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды |
| ЦОФВ | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия |
| ЦОФВ.1. | Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. |
| ЦОФВ.3. | Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. |
| ЦОПТВ | Профессионально-трудовое воспитание |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения русского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОЭВ | Экологическое воспитание |
| ЦОЭВ.2. | Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды |
| ЦОЭВ.3. | Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном |

| | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | пространстве. |
| ЦОЦНП | Ценности научного познания |
| ЦОЦНП.2. | Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|----------------------------------------|------------------------------|
| Объем образовательной программы | 102 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 52 |
| лабораторные занятия | 40 |
| практические занятия | 10 |
| самостоятельная работа | - |
| Промежуточная аттестация | Дифференцированны й зачет |

2.2. Структура профессионального модуля

| Коды Профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова тельной програм мы, час | Объем образовательной программы, час | | | | |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|---|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | Самостоятельная работа | |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | |
| | | | всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | Учебная | Производс твенная | |
| ПК 5.1.-5.5 ОК1, 2, 7 ЦОЦНП.2 | МДК 07.02. Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента | 4 | 4 | - | - | - | - |
| ПК 5.1., 5.2 ОК 2 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколада | 9 | 9 | - | - | - | - |
| ПК 5.1., 5.2, ОК1, 2, 4, 7 ЦОЭВ 3 | Раздел модуля 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации шоколадной продукции простого ассортимента | 16 | 16 | 8 | - | - | - |
| ПК 5.1., 5.3, ОК 2 ЦОПВ.1. ЦОФВ.1 | Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба простого ассортимента | 10 | 10 | - | - | - | - |
| ПК 5.1, 5.4 ОК1,2, 3, 4,9 ЦОДНВ.2 | Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий простого ассортимента | 25 | 25 | 18 | - | - | - |
| ПК 5.1, 5.5 ОК1,2, 3, 4,9 ЦОГВ 1 ЦОЭВ-4 | Раздел модуля 6. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов простого ассортимента | 38 | 38 | 24 | - | - | - |

| | | | | | | | |
|------------|-------------------------------------|------------|------------|-----------|----|----|----------|
| ПК 5.1-5.5 | Учебная и производственная практика | | | | 36 | 72 | |
| | Всего: | 102 | 102 | 50 | | | - |

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | |
| Раздел модуля 1. МДК 07.02. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента | | 4 | |
| | Содержание | | |
| Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий *Групповое обсуждение докладов с представлением о современных достижениях науки и техники по теме: «Основные направления (тенденции) развития кондитерского производства. Современные технологии изготовления кондитерских изделий» на предмет понимания значения науки и технологий | 1 | ПК 5.1-5.5 ОК 1 (Уо 01.04, Уо 01.06), ОК 2 (Уо 02.03, Уо 02.04) ЦОЦНП.2. |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных | Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос | 1 | ПК 5.1-5.5 ОК 7 (Зо 07.01-Зо 07.04) |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------|
| кондитерских изделий и шоколада | мучных кондитерских изделий и шоколада. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада | | |
| Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов | Содержание | | |
| | Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий и шоколада. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | 1 | ПК 5.1-5.5 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных и кондитерских изделий и шоколада. | 1 | |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и шоколада | | 9 | |
| | Содержание | 2 | |
| Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация зависимости от используемого сырья и метода приготовления 1 | 1 | ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | | |
| | Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|------------------------------------|
| Тема 2.2. Приготовление глазури | Содержание | | 1 | |
| | Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления | | 1 | ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| Тема 2.3. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | Содержание | | 3 | |
| | Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления. | | 1 | ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Приготовление сливочных, белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | 1 | |
| | Приготовление заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | 1 | |
| Тема 2.4. Приготовление сахарной мастики и марципана | Содержание | | 1 | |
| | Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование, правила и варианты оформления | | 1 | ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| Тема 2.5. Приготовление посыпок и крошки | Содержание | | 1 | |
| | Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | | 1 | ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | Содержание | | 1 | |
| | Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | 1 | ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении мучных кондитерских изделий и шоколада, правила и варианты оформления. | | | |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации шоколадной продукции простого ассортимента | | 16 | |
| Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент шоколада</i> | Содержание | 1 | ПК 5.2 ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Классификация видов шоколада, ассортимент, пищевая ценность, значение. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения | | |
| Тема 3.2. <i>Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы</i> | Содержание | 1 | ПК 5.2 ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Виды начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых для приготовления разных типов конфет ручной работы. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов | | |
| Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента</i> | Содержание | 14 | ПК 5.2 ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Подготовка шоколада к работе, методы темперирования. Использование оборудования и производственного инвентаря для изготовления шоколадной продукции. | 1 | |
| | Изготовление конфет: трюфели, корпусные, нарезные | 1 | |
| | Требования к качеству, упаковка, подготовка к реализации | 1 | |
| | Приемы изготовления шоколадных декораций | 1 | |
| | Приемы изготовления шоколадных композиции | 1 | |
| | Ассортимент и приготовление различных видов шоколадной глазури, посыпок | 1 | |
| | Тематика практических занятий | 2 | ПК 5.2 ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04) ОК 7 (Зо 07.04, Уо 07.01, Уо 07.02), ОК4 (Уо 04.01) ЦОЭВ.3 |
| | Практическое занятие 1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки различных видов сырья и подготовки шоколада при изготовлении шоколадной продукции простого ассортимента. Расчет сырья для изготовления шоколадной продукции простого ассортимента *Составление и обсуждение на предмет применения знания бережливого производства и ресурсосбережения в профессиональной среде схем «Организация рабочего места кондитера на разных этапах технологического процесса по изготовлению разных типов конфет ручной работы (корпусные, нарезные, | 2 | |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| | трюфели)» с учетом соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, гигиены и ресурсосберегающих технологий | | |
| | Лабораторное занятие №1. Приготовление и оформление шоколадной продукции простого ассортимента: конфет ручной работы (корпусные, нарезные, трюфели) | 6 | ПК 5.2 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06) |
| Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба простого ассортимента | | 10 | |
| Тема 4.1. <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i> | Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов | 1 | ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | 1 | |
| Тема 4.2. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i> | Классификации теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных | 1 | ПК 5.3 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | |
| Тема 4.3. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации</i> | Содержание | 6 | |
| | Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | ПК 5.3 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Приготовление хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | |

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------|
| хлебобулочных изделий и хлеба | *Командная защита презентации и обсуждение на осознание своей национальной этнической принадлежности, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. рецептур по теме «Ассортимент и особенности приготовления национального хлеба» | | ЦОПВ.1. |
| | Приготовление хлебобулочных изделий из опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | ПК 5.3 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Ассортимент и приготовление хлебобулочных изделий из без опарного дрожжевого теста, в т.ч. регионального ассортимента изделий, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации | 1 | |
| | Приготовление хлебобулочных низкокалорийных изделий из опарного и без опарного дрожжевого теста. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | |
| | Ассортимент и приготовление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста, в т.ч. регионального ассортимента и низкокалорийных изделий, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации *Групповая проектная работа с последующим обсуждением на предмет выражения в практической деятельности и установку на здоровый образ жизни здоровое питание, рецептур и используемого сырья по теме: «Ассортимент и особенности приготовления хлебобулочных изделий Здорового питания». | 1 | ЦОФВ.1 |
| Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий простого ассортимента | | 25 | |
| Тема 5.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | Содержание Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям | 1 | ПК 5.4 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| Тема 5.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных | Содержание Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, сдобного пресного, песочного теста. Методы и способы приготовления, формование, выпечка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских | 6 1 | ПК 5.4 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста простого ассортимента | изделий. | | |
| | Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста . Методы и способы приготовления, формования, выпечка, оформление. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. | 1 | |
| | Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формования выпечка, оформление. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий | 1 | |
| | Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного, миндального теста . Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. | 1 | |
| | Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста . Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий | 1 | |
| | Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста . Методы и способы приготовления, формования, выпечка, оформление. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий | 1 | |
| Тематика практических занятий | | 2 | |
| Практическое занятие 2. Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного и пресного слоеного, сдобного пресного и пряничного теста, песочного, бисквитного, заварного теста * Защита и обсуждение рецептур-проектов по теме «Пряничные изделия к праздникам: Рождество и Новый год» на предмет уважения к жизни и достоинству каждого человека, к представителям различных этнических групп, национальному достоинству и религиозным чувствам. | | 2 | ПК 5.4 ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01, Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04); ЦОДНВ.2 |
| Тематика лабораторных занятий | | 16 | |
| Лабораторное занятие №2. Приготовление и оформление мучных кондитерских | | 4 | ПК 5.4; ОК 4 (Уо |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| | изделий из пресного, сдобного пресного, пряничного теста | | 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06) |
| | Лабораторная занятие №3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного, бисквитного теста. | 6 | ПК 5.4; ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06) |
| | Лабораторная занятие №4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из теста пресного слоеного, заварного теста | 6 | ПК 5.4; ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06) |
| Раздел модуля 6. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов простого ассортимента | | 36 | |
| Тема 6.1. <i>Изготовление и оформление пирожных</i> | Содержание | 14 | ПК 5.5 |
| | Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления и оформления в зависимости от формы и вида отделочных полуфабрикатов | 1 | ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления и оформления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида отделочных полуфабрикатов. | 1 | |
| | Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | 1 | |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | 1 | |
| | Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида | 1 | |
| | Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных | 1 | |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 3. Расчет сырья для приготовления пирожных с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов * Командная защита и обсуждение на осознание выражения своей российской гражданской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе по теме «Адаптированные рецептуры пирожных ведущих российских и местных шеф-кондитеров» | 2 | ПК 5.5 ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04); ЦОГВ.1 |
| | Тематика лабораторных занятий | | |
| | Лабораторное занятие №5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | 6 | ПК 5.5 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06) |
| Тема 6.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i> | Содержание | 22 | ПК 5.5 ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | |
| | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. | 1 | |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | | |
| Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | 1 | |
| Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | 1 | |
| Приготовление воздушных и воздушно-ореховых, миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | 1 | |
| Тематика практических занятий | 4 | |
| Практическое занятие 4. Расчет сырья для приготовления тортов бисквитных и песочных с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов <i>*Защита и обсуждение презентаций на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей по теме «Виды и способы украшения тортов с элементами художественного оформления для тематических событий и праздников, семейного торжества»</i> | 2 | ПК 5.5, ПК 5.2 ЦОЭВ-4 ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01, Зо 04.02), ОК 9 (Уо 09.04); |
| Практическое занятие 5. Расчет сырья для приготовления тортов слоеных, воздушных и воздушно-ореховых с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов | 2 | |
| Тематика лабораторных занятий | 12 | |
| Лабораторное занятие №6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов бисквитных и песочных. | 6 | ПК 5.5 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06) |
| Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов слоеных, воздушных и воздушно-ореховых. | 6 | ПК 5.5 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | 01.06) |
| | Дифференцированный зачет | 2 | |
| Учебная практика по ПМ.07.02 Виды работ: | | 36 | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. • Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. • Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента** • Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. | | 6 | ПК 5.1 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06) |
| <ul style="list-style-type: none"> • Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для шоколадной продукции простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом. • Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода шоколадной продукции простого ассортимента** • Выбор и применение методов приготовления шоколадной продукции простого ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. • Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. ** • Приготовление, оформление шоколадной продукции простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции** • Оценка качества готовых шоколадной продукции простого ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. • Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. • Творческое оформление и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. ** • Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования. • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе шоколадной продукции, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | | 6 | ПК 5.2 ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 9 (Уо 09.04) |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря. | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с учетом их сочетаемости с основным продуктом. • Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий простого ассортимента** • Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления. • Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. ** • Приготовление отделочных полуфабрикатов и способы оформления из них с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции** • Охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. • Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. • Размораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6 | <i>ПК 5.2</i> ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 9 (Уо 09.04) |
| <ul style="list-style-type: none"> • Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (бисквитного, песочного, пресного сдобного, пресного слоеного, заварного, пряничного) простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом. • Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода продукции простого ассортимента** • Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста простого ассортимента в зависимости от вида кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. • Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, | 6 | ПК 5.4 ПК 5.3. ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 9 (Уо 09.04) |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. **</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции** • Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста простого ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. • Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. • Творческое оформление и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. ** • Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования. • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). • Проведение текущей уборки рабочего места в соответствие с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря. | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для пирожных простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом. • Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода продукции простого ассортимента** • Выбор и применение методов приготовления пирожных простого ассортимента в зависимости от вида кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. • Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. ** • Приготовление, оформление пирожных простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции** • Оценка качества готовых пирожных простого ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | 6 | <p>ПК 5.2 ПК 5.5 ПК 5.4 ПК 5.3. ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 9 (Уо 09.04)</p> |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Хранение пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов. • Творческое оформление пирожных и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. ** • Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования. • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (в условиях организации питания). • Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря. | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для тортов простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом. • Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода тортов простого ассортимента** • Выбор и применение методов приготовления тортов простого ассортимента в зависимости от вида кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. • Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. ** • Приготовление, оформление тортов простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции** • Оценка качества готовых тортов простого ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. • Хранение пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов. • Творческое оформление тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. ** • Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования. • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | <p>6</p> | <p>ПК 5.2, ПК 5.5 ПК 5.4 ПК 5.3. ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 9 (Уо 09.04)</p> |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря. | | |
| Производственная практика (концентрированная) по ПМ07.02 Виды работ | 72 | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. • Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) при приготовлении шоколадной продукции простого ассортимента (конфет, шоколадных декораций и композиций)** • Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги** • Выполнение задания (заказа) по приготовлению шоколадной продукции простого ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ПОП** • Подготовка к реализации готовой шоколадной продукции, комплектование, творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой шоколадной продукции на вынос и для транспортирования** • Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. • Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания. • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 18 | ПК 5.2 ОК 7 (Уо 07.02, 3о 07.03, 3о 07.04); ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04); ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06). |
| <ul style="list-style-type: none"> • Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. • Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) по приготовлению мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста простого ассортимента ** • Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с | 18 | ПК 5.4 ПК 5.3. ОК 7 (Уо 07.02, 3о 07.03, 3о 07.04); ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04); ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги**</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста простого ассортимента (печенья, кексов, рулетов, пряников и др.) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха** • Подготовка к реализации готовых мучных кондитерских изделий, порционирования (комплектования), творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования** • Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. • Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. • Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. • Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, условий хранения на раздаче и т.д.). • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | <p>01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06).</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Организация рабочих мест по приготовлению пирожных простого ассортимента, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. • Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) по приготовлению пирожных простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста ** • Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом | <p>18</p> | <p>ПК 5.2 ПК 5.5 ПК 5.4 ПК 5.3. ОК 7 (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04); ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04); ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06).</p> |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги**</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха** • Подготовка к реализации готовых пирожных, порционирование (комплектование), творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожных на вынос и для транспортирования** • Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. • Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. • Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. • Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания. • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Организация рабочих мест по приготовлению тортов простого ассортимента, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. • Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) по приготовлению тортов простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста. ** • Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги** • Выполнение задания (заказа) по приготовлению тортов простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха** • Подготовка к реализации готовых тортов, творческого оформления с учетом соблюдения выхода | <p>18</p> | <p><i>ПК 5.2 ПК 5.5 ПК 5.4 ПК 5.3. ОК 7 (Уо 07.02, 3о 07.03, 3о 07.04); ОК 2 (Уо 02.01 - Уо 02.04); ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06).</i></p> |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <p>изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых тортов на вынос и для транспортирования**</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организация хранения готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. • Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. • Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания. • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | |
| Всего | 108 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, 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).

Лаборатории: учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

«Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные

- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный

- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной;
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2023. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. 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.
10. 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 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
11. 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].
12. 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.
13. 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
14. 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:
15. 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»].
16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011
17. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

18. Большая книга шоколатье: конфеты, выпечка, десерты, антреме: издательство «КоЛибри», 2020 – 288 с.
19. Десерты из шоколада Васа Майя: издательство «Копенгаген», 2020 – 333 с.
20. Мороженое gelato Джейкоб Кенеди: издательство «КоЛибри», 2021 – 256 с.
21. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-е изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBRG), 2017. – 1216 с.
22. Тарты и тарталетки пер. Черезова Е.: издательство «Чернов и Ко», 2021 – 320 с.
23. Украшение десертов Юн Ын Ёнг: издательский центр «Чернов И Ко», 2021 – 320 с.
24. Фрукты Седрик Гроле: издательство «Чернов И Ко», 2018 – 344 с.

Литература актуализирована на заседании методической комиссии отделения

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № 1 от 26.08.2024 г.

Председатель МК _____ А.А.Абрамова

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); | <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 |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | <i>практикам</i> |
| <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять 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 простого ассортимента</p> <p>ПК 5.5</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; | |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов простого ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>изделия заданию, рецептуре</p> <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос | |
| <p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> | <ul style="list-style-type: none"> – обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения – профессиональных задач; – адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы |
| <p>ОК. 02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> – использование различных источников, – включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач – эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту | |
| <p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> – демонстрация ответственности за принятые решения – обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| <p>ОК 04</p> <p>Эффективно взаимодействовать</p> | <ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, | <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| и работать в коллективе и команде | <ul style="list-style-type: none"> – преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; – обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) | практикам |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе – ясность формулирования и изложения мыслей | |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии – соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик | |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте – эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; – знание и использование ресурсосберегающих | |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | – технологий в области телекоммуникаций | |
| ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <ul style="list-style-type: none"> – 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 | |
| ЦОГВ 1. Гражданское воспитание Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе | Разработка адаптированных рецептов пирожных на основе разработок ведущих российских и местных шеф-кондитеров на предмет российской гражданской принадлежности (идентичности). | Экспертная оценка суждений на предмет российской гражданской принадлежности (идентичности). |
| ЦОПВ 1. Патриотическое воспитание | Презентация рецептов по теме «Ассортимент и особенности приготовления национального хлеба» | Экспертная оценка на осознание своей |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. | | национальной, этнической принадлежности, демонстрации приверженности к родной культуре, любовь к своему народу |
| <p>ЦОДНВ 2. Духовно-нравственное воспитание</p> <p>Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан</p> | Защита и обсуждение рецептур-проектов по теме «Пряничные изделия к праздникам: Рождество и Новый год» | Экспертная оценка на предмет уважения к жизни и достоинству каждого человека, к представителям различных этнических групп, национальному достоинству и религиозным чувствам. |
| <p>ЦОЭВ 4. Эстетическое воспитание</p> <p>Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды</p> | Защита и обсуждение разработанных презентаций по теме «Виды и способы украшения тортов с элементами художественного оформления для тематических событий и праздников, семейного торжества» | Экспертная оценка суждений, ориентированных на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей. |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ЦОФВ 1. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей</p> | <p>Групповая проектная работа с последующим обсуждением рецептов и используемого сырья по теме: «Ассортимент и особенности приготовления хлебобулочных изделий Здорового питания»</p> | <p>Экспертная оценка суждений на понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей</p> |
| <p>ЦОПТВ 1. Профессионально-трудовое воспитание Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.</p> | <p>Командная защита и обсуждение адаптированных рецептов пирожных обучающихся на основе разработок ведущих российских и местных шеф-кондитеров</p> | <p>Экспертная оценка суждений на понимание профессиональных идеалов и ценностей, трудовых достижений российского народа, и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.</p> |
| <p>ЦОЭВ 3. Экологическое воспитание Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве</p> | <p>Составление схем «Организация рабочего места кондитера на разных этапах технологического процесса по изготовлению разных типов конфет ручной работы (корпусные, нарезные, трюфели)» с учетом соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, гигиены и ресурсосберегающих технологий</p> | <p>Экспертная оценка на предмет значимости бережливого производства и ресурсосбережения в профессиональной среде</p> |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ЦОЦНП 2. Ценности научного познания</p> <p>– Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности</p> | <p>Доклады по теме: «Основные направления (тенденции) развития кондитерского производства. Современные технологии изготовления кондитерских изделий»</p> | <p>Экспертная оценка на предмет аргументированно выражающего понимание значения науки и технологий для развития российского общества</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

МАТРИЦА ДОСТИЖЕНИЯ ИНВАРИАНТНЫХ ЦЕЛЕВЫХ ОРИЕНТИРОВ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ В РАМКАХ ВНЕУРОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ (СОБЫТИЙ)

| № | Код и наименование инвариантных целевых ориентиров | Тема события (мероприятия) Содержание | Формат Форма деятельности | Дата проведения Группа обучающихся | Средства динамика достижения целевых ориентиров |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <p>ЦОПВ 1. Патриотическое воспитание. Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.</p> | <p>«Баттл Хлебобулочные изделия Русской кухни: приготовление кулебяки»</p> | <p>Презентация и дегустация кулебяк, обсуждение рецептов</p> | | <p>Экспертная оценка осознания своей национальной, этнической принадлежности, демонстрации приверженности к родной культуре, любовь к своему народу.</p> |

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | ЦОЭВ.4. Эстетическое воспитание Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды | Семинар «Техники и способы украшения мучных кондитерских изделий (тортов и пирожных)» | Защита и обсуждение презентаций, сообщений по теме семинара | | Экспертная оценка ориентированности на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды |
| 4 | ЦОДНВ.1 Духовно-нравственное воспитание Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения | Мастер-класс (способы росписи пряников) «Имбирные пряники к Рождеству» | Обсуждение работ и обмен мнениями о мастер-классе: варианты и техника росписи | | Экспертная оценка мнений и суждений на предмет приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России. |
| 5 | ЦОПТВ 1. Профессионально-трудовое воспитание Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, | Экскурсия в кондитерские цехи г.Ульяновска | Обсуждение отчетов и обмен мнениями об экскурсии в кондитерские цехи ресторанов и производств | | Экспертная оценка мнений обучающихся на предмет понимания профессиональных идеалов и ценностей, трудовых достижений российского народа, профессиональных достижений своих земляков, их вклад в развитие своего |

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.</p> | | | | поселения. |
| 6 | <p>ЦОЭВ.2. Экологическое воспитание Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды</p> | <p>Проект «Экологическая упаковка для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»</p> | <p>Обсуждение идей проектов в форме круглого стола</p> | | <p>Экспертная оценка суждений обучающихся ориентированных сохранению и защите окружающей среды</p> |
| 7 | <p>ЦОФВ.3. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.</p> | <p>Викторина «Виды хлебобулочных изделий в детском и диетическом питании»</p> | <p>Обсуждение сообщений, ответы на вопросы</p> | | <p>Экспертная оценка выражения на практике установки на здоровый образ жизни здоровое питание.</p> |

