

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»



«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ КМТТ  
И.В. Гоголь  
« 28 » \_\_\_\_\_ 2021г.

«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
Ю.А. Юшкова  
« 28 » \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер»**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
протокол № 10 от « 28 » \_\_\_\_\_ 2021г  
Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В. Зайцева

Комаричи  
2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело”)

Укрупненная группа 43.00.00

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Юшкова Ю. А. - зам. директора по УПР

Лысенко Е.Н. – методист

Зайцева Н.В. – преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла

Игнатова Е.А. - мастер производственного обучения

Сомсикова А.В.- мастер производственного обучения

Фаустова Е.И. - мастер производственного обучения

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.  
Протокол № 5 от 28.05. 2021 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Комаричский механико-технологический техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>23</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>36</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>40</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП</b>	

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии Кондитер, и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 8	Выполнения работ по профессии «Кондитер»
ПК 8.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 8.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
ПК 8.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий
ПК 8.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий
ПК 8.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>Раздел 1 Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>			
ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий ПК 8.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	Подготовка, уборка рабочего места;  подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  ведение расчетов с потребителями	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение упаковочных материалов; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения

		сроки их хранения.	потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
	Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов.	Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов.	
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	

**Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

ПК 8.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе ПК 8.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением	Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных
--	---	--	--

полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.		<p>требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки.</p>	<p>полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	Приготовление отделочных полуфабрикатов.	<p>Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p>	<p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>

		<p>готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование,</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>
--	--	---	---

		производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	
	Хранение отделочных полуфабрикатов	Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток

**Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**

ПК 8.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе ПК 8.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий ПК 8.3. Осуществлять	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать,	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
--	--	---	---

<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий</p>		<p>подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p>	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
	<p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из</p>	<p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>

		<p>дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	
	<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента.</p>	<p>Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры,</p>	<p>Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности</p>

		эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба.	хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента, правила заполнения этикеток.
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб сложного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.

**Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

<p>ПК 8.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе</p> <p>ПК 8.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 8.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	<p>Приготовление мучных кондитерских</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать</p>	<p>Методы приготовления мучных</p>

	изделий сложного ассортимента.	различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, прянично-вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.
	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с	Техника рационарования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного

		<p>учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий.</p>	<p>ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по</p>	<p>Ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при</p>

		<p>платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p><b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 8.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе ПК 8.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий ПК 8.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов.</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

		<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов.</p>	
	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со</p>	<p>Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>

		способом приготовления.	
Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов.	Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток.	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов сложного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами;	Ассортимент и цены на пирожные и торты сложного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок	

		<p>принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в т. ч. неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	(самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации в профессии. Применение научной профессиональной терминологии по профессии. Определение траектории. Профессионально о развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе.	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые и сложные предложения на профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к профессиональной теме.</p>
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>			

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 278 часов

Из них на освоение МДК – 134 часа

на практики: учебную – 72 часа и производственную – 60 часов

на Демонстрационный экзамен – 12 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Обучение по МДК, в час.		Учебная, часов	производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
<b>МДК 08.01</b>	<b>Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"</b>	<b>134</b>	<b>134</b>	<b>68</b>	<b>72</b>	
ПК 8.1 - ПК 8.5 ОК 01 - ОК 07, ОК 09, ОК 10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий		<b>25</b>	12	12	
ПК 8.1, ПК 8.2. ОК 01- ОК 07	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий		<b>28</b>	10	12	
ПК 8.1.- ПК 8.3., ОК 01, ОК 04, ОК 07	<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий		<b>18</b>	12	12	
ПК 8.1, ПК 8.2.,ПК 8.4, ОК 01, ОК 04, ОК 07.	<b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий		<b>22</b>	12	18	
ПК 8.1, ПК 8.2,	<b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое		<b>41</b>	22	18	

ПК 8.5, ОК 01, ОК 04, ОК 07.	оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов					
ПК 8.1 - ПК 8.5	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>				
ПК 8.1 - ПК 8.5	<b>Производственная практика</b>	<b>60</b>				60
ПК 8.1 - ПК 8.5	<b>Демонстрационный экзамен</b>	<b>12</b>				
<b>Всего</b>		<b>278</b>	<b>134</b>	<b>68</b>	<b>72</b>	<b>60</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,	Объем часов
1	2	3
<b>МДК 08.01. Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"</b>		<b>134</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий</b>		<b>25</b>
<b>Тема 1.1. Организация приготовления мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>
	1. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения мучных кондитерских изделий	
	3. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	
	4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий	
	5. Нормативные и технологические документы необходимые для мучных кондитерских изделий. Актуальные направления в изготовлении мучных кондитерских изделий.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению мучных кондитерских изделий	2
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Составление плана-схемы рабочего места кондитера	2
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для мучных кондитерских изделий	2
<b>Тема 1.2. Основные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении мучных кондитерских	

<b>продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий</b>	изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания мучных кондитерских изделий	
	2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления мучных кондитерских изделий.	
<b>Тема 1.3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении мучных кондитерских изделий	
	2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления мучных кондитерских изделий	<b>6</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2
	<b>Практическое занятие № 5</b> Разработка и составление технико - технологических карт мучных кондитерских изделий	2
<b>Практическое занятие № 6</b> Разработка и составление технико - технологических карт мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	
<b>Раздел модуля 2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</b>		<b>28</b>
<b>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении мучных кондитерских изделий.	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	

<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>
	1.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	
	2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	
	3.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.	
	4.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.	
	5. 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 определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6.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.	
7.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.		
<b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных		

<b>назначение и подготовка к использованию кремов</b>	ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2. Приготовление сливочных, белковых, 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.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4
<b>Тема 2.4 Приготовление сахарной мастики и марципана</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
<b>Тема 2.5. Приготовление посыпок и крошки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	6
<b>Раздел модуля 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий</b>		<b>18</b>
<b>Тема 3.1 Ассортимент и технологические схемы производства приготовления мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	1. Ассортимент и технологические схемы производства кондитерских изделий Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству.	
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>

<b>Технология приготовления теста из пшеничной муки</b>	Технология приготовления разного вида теста. Основные приемы приготовления: замес теста, разделка, расстойка, выпечка. Органолептические показатели качества теста и изделий. Дефекты кондитерских изделий.	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.	4
	<b>Лабораторная работа №3.</b> Технология приготовления слоеных изделий с начинкой, изготовленной с использованием фруктов, сухофруктов и молочных продуктов.	2
<b>Тема 3.3 Технология приготовления сдобного теста и изделий из него</b>	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №4</b> Технология приготовления сдобного теста и изделий из него (с несладкой начинкой, со сладкой начинкой, без начинки)	6
<b>Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</b>		<b>22</b>
<b>Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
<b>Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Требования к качеству готовых изделий.	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторное занятие №5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из	2

<b>пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</b>	пресного теста	
	<b>Лабораторная занятие №6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2
	<b>Лабораторная занятие № 7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2
	<b>Лабораторная занятие №8.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2
	<b>Лабораторная занятие № 9.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2
	<b>Лабораторная занятие № 10.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2
<b>Раздел 5.Изготовление ,творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>41</b>
<b>Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>
	1.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. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.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 в зависимости от формы.	
	3.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 в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	
4.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.		

	5.Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	6.Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7.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.	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа № 11</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных, воздушных пирожных	6
	<b>Лабораторная работа № 12</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных, слоеных, крошковых пирожных	6
<b>Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1. 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.	
	2. 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. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	<b>10</b>
	3. 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.	
	4. 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 разнообразного ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса	

	приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>10</b>
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных, воздушных тортов	6
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных, крошковых, комбинированных тортов	4
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 6. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к		<b>72</b>

<p>безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. 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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха предприятия.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных</p>	<p><b>60</b></p>

<p>кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания.</p> <p>10. 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>	
<b>Демонстрационный экзамен</b>	<b>12</b>
<b>Всего</b>	<b>278</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием: рабочее место преподавателя; посадочные места по числу обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; компьютер с выходом в Интернет; средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых 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

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

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

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

##### **Основные источники:**

- Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

- ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. СПО.- 3- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 384 с.
- Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; лабораторный практикум для студ. СПО.- 3- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 239 с.
- Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; учебник для студ. СПО.- 3- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 336 с.
- Чижикина, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО.-2-е изд., испр. и доп.- М.: Юрайт, 2017. - 199 с.
- Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. СПО.- 2- изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 192 с.
- Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.

#### **Дополнительные источники:**

- Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.
- Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов. - 6-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. - 112 с.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с.
- Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
- Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб.пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования.- М.: Академия, 2008.- 304 с.
- Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник.- 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2011 .- 400 с. (3), 2001
- Профессия кондитер / О. В. Шамкуть.- М. : Современная школа, 2006.- 288 с.
- Рецептуры для кондитера.- Ростов н/Д. : Феникс, 2003.- 320 с.
- Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с.
- Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М. : Академия 2014. – 432 с.
- Мармузов,а Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 160 с.
- Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие /Л.А. Радченко. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 318 с.:
- Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М. : Академия», 2008. – 176 с.

- Пашенко, Л. П., Жаркова, И. М. Технология хлебобулочных изделий-М.: КолосС, 2006.- 389 с.
- Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для студ. сред. проф. образования / Т. Б. Цыганова. – М. :«Академия», 2006. - 448 с.
- Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: учебное пособие.- 4-е изд.- М.: Дашков и К, 2009.-400с.

**Электронные издания (электронные ресурсы):**

- Размыслович, Г. П. Кондитерское дело / Размыслович Г.П., Якубовская С.И. - Мн.:РИПО, 2016. - 343 с. (<http://znanium.com>)
- Голубенко, Н. В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 240 с. (<http://znanium.com>)
- Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.:Дашков и К, 2016. - 440 с. (<http://znanium.com>)
- Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий: Учебное пособие / Апет Т.К. - Мн.:РИПО, 2016. - 351 с. (<http://znanium.com>)
- Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. (<http://znanium.com>)
- Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: и К, 2018. - 208 с. (<http://znanium.com>)
- Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. (<http://znanium.com>)
- Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 240 с. (<http://znanium.com>)
- Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Мн.:РИПО, 2017. - 178 с. (<http://znanium.com>)
- Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 240 с. (<http://znanium.com>)
- Сычик, С. И. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Мн.:РИПО, 2017. - 135 с. (<http://znanium.com>)
- Ивчатов, А. Л. Химия воды и микробиология : учебник / А.Л. Ивчатов, В.И. Малов. - М. : ИНФРА-М, 2018.- 218с. (<http://znanium.com>)
- Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. (<http://znanium.com>)
- Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] :Учебни / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. (<http://znanium.com>)

- Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. (<http://znanium.com>)
- Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. (<http://znanium.com>)
- Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. (<http://znanium.com>)
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
- 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
- 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
- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- <http://www.pitportal.ru/>

### 3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением кинформационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Программа ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство (в сфере использования, технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники, машин и оборудования, при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы и формы оценки
<p>ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>-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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических и лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий демонстрационного экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>

	<p>охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ПК8.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> </ul>	
<p>ПК 8.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>-оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> </ul>	
<p>ПК 8.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов</li> </ul>	
<p>ПК8.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>		

<p>реализации пирожных и тортов</p>	<p>инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции)</li> </ul>	
-------------------------------------	--	--

	каждого компонента изделия заданию, рецептуре; -эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике.  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий демонстрационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий демонстрационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	

клиентами.		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-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.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>– презентовать идеи открытия</li> </ul>	

<p>деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>– определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею;</li> <li>– определять источники финансирования;</li> </ul>	
---	---	--

#### **4. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП.**

Программа ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер» может быть использована профессиональными образовательными организациями по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.