

Автономное учреждение
профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____/С.А. Гриднева
« ____ » _____ 2024 г.

**Рабочая программа
профессионального модуля
ПМ.08 Выполнение работ по профессии
12901 Кондитер**

Для студентов очной формы обучения

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно - научный

Согласовано
Руководитель ПМО
«Технология продукции общественного питания»
_____/З.И. Журова
(подпись) (Ф.И.О.)

Согласовано
старший методист
_____/Т.В. Ульянова
(подпись) (Ф.И.О.)

Сургут, 2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана на Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г. (зарегистрирован в Минюсте 20.12.2016 г., N 44828).

Организация-разработчик: АУ «Сургутский политехнический колледж»

Разработчики:

Карпович М.Л., мастер производственного обучения

Асатчикова Е.В., мастер производственного обучения

Мацнева Н.Н., преподаватель высшей квалификационной категории

Анисимова Н.Г., мастер производственного обучения

Бадретдинова М.И., мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании профессионально-методического объединения «Технология продукции общественного питания», протокол № 13 от «27 » июня 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

- ПК 8.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 8.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 8.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 8.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 8.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой

	ценности продуктов при приготовлении; уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –298 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –294 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –70,
- самостоятельной работы обучающегося –8
- консультации -4
- учебной и производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 8.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 8.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 8.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 8.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
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

2.2. Воспитательный потенциал дисциплины направлен на достижение формирования личностных результатов (ЛР), составляющих портрет выпускника СПО, определенного рабочей Программой воспитания:

Планируемые результаты личностного развития	Код
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные федеральными требованиями	
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 6
Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Самоменеджмент - умение организовать и спланировать свою деятельность, свой личностный и профессиональный рост;	ЛР 16
Умение работать в команде - навыки коммуникации, умение слышать и принимать критику, рекомендации, умение взаимодействовать с коллегами, неконфликтность, умение видеть и принимать свою роль в выполнении задания, готовность к решению проблем;	ЛР 17
Эмоциональный интеллект (отзывчивость, сопереживание, исполнительность, ответственность за общее дело, рефлексивность и т.д.);	ЛР 18
Креативность - работа по не шаблону, творческий подход.	ЛР 19

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов			
МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		82	78	36	8	72	144
ОК 1-11 ПК 8.1 - ПК 8.5 ЛР10, 16, 17,18, 19	Раздел 1. Приготовление хлебобулочных изделий		20	8	2		
	Раздел 2. Приготовление мучных кондитерских изделий		24	14	2		
	Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов		16	8	2		
	Раздел 4. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		4		2		
	Раздел 5. Приготовление тортов и пирожных		14	6			
	Консультации		4				
	Итого:		298	82	36		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
ПМ.08. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер				
МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			82	
Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий.			20	
Тема 1.1. Основное и дополнительное сырье, подготовка к производству.	Содержание		2	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР19
	1	Основное и дополнительное сырье его свойства		
	2	Подготовка сырья к производству.		
Тема 1.2. Основные процессы происходящие при работе с тестом	Содержание		4	
	1	Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста		ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР19
	2	Разделка теста и виды формования тестовых заготовок		
	3	Процессы, происходящие при выпечке изделий.		
	4	Понятие о рецептуре. Расчет производственных рецептур		
Тема 1.3. Технология приготовления дрожжевого теста.	Содержание		4	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР19
	1	Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом		
	2	Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Технология приготовления дрожжевого теста с отсдобкой.		
	3	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.		
	4	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста		
	5	Технология приготовления теста для кексов и ромовых баба		
	Практическое занятие №1		2	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19
	6	Работа со сборником рецептур	2	
	Лабораторная работа № 1		6	
	7	Приготовление изделий из дрожжевого теста различными способами (Хлеб тыквенный, Ромовая баба)	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			2	
1. Алгоритм приготовления дрожжевого теста и изделий из него				

Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (Хлеб пшеничный формовой, Батон нарезной) 2. Приготовление простых хлебобулочных сдобных изделий (Плюшка Московская, Сдоба майская) 3. Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него (Сочни с творогом, Пиде с картофелем и зеленью) 4. Приготовление мучных изделий (Пончики, Пицца)		24	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19
Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. 2. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него. 3. Приготовление дрожжевого опарным способом и изделий из него. 4. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.		24	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР19
Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий		24	
Тема 2.1 Приготовление пресного, сдобного пресного, вафельного теста и полуфабрикатов из него	Содержание		2
	1	Технология приготовления пресного теста, сдобного пресного и полуфабрикатов из него.	
	2	Технология приготовления вафельного теста и полуфабрикатов из него	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19
Тема 2.2 Технология приготовления бисквитного теста и полуфабрикатов из него	Содержание		2
	1	Технология приготовления бисквитного теста основным способом	
	2	Технология приготовления теста для масляных бисквитов	
	3	Технология приготовления теста для бисквитов типа буше, пражский	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР19
Тема 2.3 Технология приготовления заварного, песочного, воздушного теста и полуфабрикатов из него	Содержание		2
	1	Технология приготовления заварного теста и полуфабрикатов из него.	
	2	Технология приготовления различных видов песочного теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления воздушного воздушно-орехового теста и полуфабрикатов из него	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19
Тема 2.4 Технология приготовления пряничного,	Содержание		2
	1	Технология приготовления пряничного теста и полуфабрикатов из него.	
			ОК 01. – ОК.05, ОК

медового теста и полуфабрикатов из него	2	Технология приготовления медового теста и полуфабрикатов из него.		07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР19
	Практическое занятие № 2		2	
	3	Работа со сборником рецептур	2	
	Лабораторные работы № 2, 3		12	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР19
	4	Приготовление пресного сдобного, песочного, бисквитного, заварного теста и изделий из него (Трубочка с кремом, Рулет фруктовый)	6	
	5	Приготовление слоеного, воздушного, воздушно-орехового и миндального, медового теста и изделий из него (Торт «Наполеон», пирожное воздушное двойное)	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			2	
2. Составление схем приготовления основных полуфабрикатов			2	
Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление бисквитного теста и изделий из него (Пирожное Буше, Рулет сливочно-фруктовый) 2. Приготовление песочного теста и изделий из него (Кольцо песочное, Корзиночка с белковым кремом) 3. Приготовление заварного теста и изделий из него (Профитроли, Эклеры, Шу) 4. Приготовление различных видов печенья (Овсяное печенье, Курабье)			24	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР19
Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Способы формования. 2. Приготовление песочного теста и изделий из него. Способы формования. 3. Приготовление заварного теста и изделий из него. Способы формования. 4. Приготовление воздушного миндального, воздушно-орехового теста и изделий из него. Способы формования. 5. Приготовление слоеного и медового теста и изделий из него. Способы формования. 6. Приготовление теста для кексов и изделий из него. Способы формирования			36	
Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов			16	
Тема 3.1 Технология приготовления сиропов, карамели, глазури	Содержание		2	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК
	1	Технология приготовления сахарных сиропов. Технология приготовления карамели из сахара и сахарозаменителей Технология приготовления глазури разных видов		

Тема 3.2 Технология приготовления кремов	Содержание		2	8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР19
	2	Характеристика кремов Технология приготовления сливочных кремов Технология приготовления крема белкового Технология приготовления крема на основе различных видов творожных и сливочных сыров Технология приготовления комбинированных кремов		
Тема 3.3 Отделочные полуфабрикаты из сахарной пасты	Содержание		2	
	1	Технология отделки поверхности различными видами сахарной мастики		ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.1., ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19
	2	Технология приготовления элементов оформления из сахарной пасты		
	Практическое занятие № 3		2	
	3	Расчет технологических карт для отделочных полуфабрикатов	2	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19
	Лабораторная работа № 4		6	
	4	Приготовление отделочных полуфабрикатов.(моделирование из сахарной пасты, торт «Гусиные лапки»)	6	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19
Самостоятельная работа при изучении раздела 3			2	
3. Подготовка и защита презентации по теме: «Приготовление отделочных полуфабрикатов»			2	
Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление печенья, пряничного теста и изделий из него (Шоколадные пряники, Коврижка) 2. Приготовление пирожных (Пирожное нарезное)			12	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5.ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19
Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление сиропов, глазури, помады.			18	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР

2. Приготовление карамели, желе, мармелада. 3. Приготовление кремов, мастики, марципана.			19
Раздел 4 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		4	
Тема 4.1 Технология приготовления пряников, коврижек, печенья.	Содержание		2
	1	Технология приготовления пряничного теста сырцовым способом.	
	2	Технология приготовления пряничного теста заварным способом.	
	3	Технология приготовления изделий из пряничного теста, коврижек.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4		2	
4. Подготовка и защита презентации по теме: «Приготовление пряников»		2	
Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление тортов (Торт «Прага») 2. Приготовление тортов (Торт «Медовый»)		12	
Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление и оформление печенья. 2. Приготовление и оформление пряников (сырцовый, заварной способ). 3. Приготовление и оформление коврижек.		18	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19
Раздел 5. Приготовление тортов и пирожных		14	
Тема 5.1 Организация процесса производства тортов и пирожных	Содержание		2
	1	Организация работы кондитерского цеха	
	2	Требования к качеству , условия и сроки хранения готовой продукции и полуфабрикатов	
Тема 5.2 Приготовление пирожных	Содержание		2
	1	Характеристика пирожных, технология сборки пирожных	
	2	Хранение и транспортировка пирожных.	
Тема 5.3 Приготовление	Содержание		2

тортов	1	Характеристика тортов		ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19
	2	Технология сборки тортов		
	3	Хранение и транспортировка тортов		
	Лабораторная работа № 5		6	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19
	4	Приготовление пирожных и тортов (Торт «Морковный», капкейки «Шоколадные»)	6	
		Дифференцированный зачет	2	
Консультации по МДК 08.01.			4	
Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление украшений из крема для оформления пирожных и тортов. 2. Приготовление украшений из мастики и марципана для оформления пирожных и тортов. 3. Приготовление объемных фигурок и украшений из сахарной мастики и марципана 4. Приготовление различных видов украшений из сахара и изомальта 5. Приготовление и оформление мелкоштучных пирожных. 6. Приготовление и оформление отечественных классических, легких и обезжиренных нарезных пирожных. 7. Приготовление и оформление отечественных классических, легких и обезжиренных массовых тортов 8. Приготовление и оформление отечественных классических, легких и обезжиренных фигурных и литерных тортов.			48	ОК 01. – ОК.05, ОК 07. – ОК 10, ПК 7.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов.

- технологии кондитерского производства;
- Учебный кондитерский цех-№1; №2
- Учебный кондитерский цех - МФЦПК.

-12 рабочих мест (наличием инструмента и инвентаря, оборудования обеспечены);

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производств; учебный кондитерский цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: тестомесильная машина, сбивальная машина, производственные столы, весы, пекарский шкаф, стеллаж.

Технические средства обучения: калькулятор, компьютер, мультимедиа проектор мультимедиа проектор, плазменная панель, интерактивная доска, макеты тортов и пирожных, плакаты, таблицы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха - тестомесильная машина, сбивальная машина, производственные столы, весы, пекарский шкаф, стеллаж, калькулятор, компьютер, видеозаписи, макеты тортов и пирожных, нормативно- технологические документы, плакаты, таблицы, методические рекомендации по проведению лабораторных работ.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях общественного питания и производства, имеющие цеха по производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

4.2. Информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
2. ГОСТ 31984-2012 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
4. Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс] – Режим доступа http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
5. Федеральный закон №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». [Электронный ресурс] – Режим доступа http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
6. Закон РФ №2300-1 «О защите прав потребителей». [Электронный ресурс] – Режим доступа http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
7. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».». [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901864836>
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
10. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений». [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901704046>
11. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"[Электронный ресурс] – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

Основные источники:

12. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2018.
13. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 414 с. — (Профессиональное образование).- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru>
14. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для СПО/ С. В. Ермилова. – 2 -е изд., стер. – Москва : Академия, 2018. – 334 с. : цв. ил., табл. – (Профессиональное образование).
15. Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий/ сост. А. В. Павлов. – 13-е изд.- Санкт-Петербург : Профи, 2010. – 296 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеурочное время.

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Технологическое оснащение и организация рабочего места». На последнем этапе учебной деятельности предусматривается выполнение контрольного задания по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Контрольное задание включает теоретическую часть – тестирование и выполнение комплексного практического задания по приготовлению сладких блюд и напитков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего

профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сфере является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение и экспертная оценка выполнения практических заданий (на практике), выполнения лабораторных и практических работ, Решение ситуационных задач Тестирование
ПК 7.5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Наблюдение и экспертная оценка выполнения практических заданий (на практике), выполнения лабораторных и практических работ, Решение ситуационных задач Тестирование
ПК 7.5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Наблюдение и экспертная оценка выполнения практических заданий (на практике), выполнения лабораторных и практических работ, Решение ситуационных задач Тестирование
ПК 7.5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Наблюдение и экспертная оценка выполнения практических заданий (на практике), выполнения лабораторных и практических работ, Решение ситуационных задач Тестирование
ПК 7.5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Наблюдение и экспертная оценка выполнения практических заданий (на практике), выполнения лабораторных и практических работ, Решение ситуационных задач Тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе теоретического и практического обучения
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Анализ действий обучающихся в ходе деловой игры, результатов самостоятельной работы
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдение за действиями обучающегося в ходе учебной практики, в процессе решения смоделированных задач и ситуаций
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Анализ действий обучающихся в процессе практического обучения, результатов самостоятельной работы
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение за действиями обучающегося в ходе учебной практики
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Анализ действий обучающихся при решении нестандартных задач и смоделированных ситуаций, в ходе деловой игры, учебной практики
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение за действиями обучающегося в процессе прохождения учебной практики
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Оценка качественных достижений в профессиональной внеучебной (самостоятельной) деятельности обучающихся.

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка уровня ориентированности в современных технологиях профессиональной деятельности в ходе выполнения лабораторных, практических работ, прохождения учебной практики
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка уровня использования профессиональной документации на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Оценка уровня планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере

Код	Планируемый результат личностного развития	Критерии оценки	Формы и методы контроля
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные федеральными требованиями			
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Участие в организации и проведении мероприятий в соответствии с планом ВР Портфолио студента Наблюдение куратора, мастера ПО Отзывы работодателей, экспертов Обучение по дополнительным профессиональным программам Участие в конкурсах профессионального мастерства Посещение тренингов, мастер-классов и т.д.
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира,	проявление экологической культуры, бережного отношения к родной	Участие в организации и проведении мероприятий в соответствии с планом

	проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;	ВР Портфолио студента Наблюдение куратора, мастера ПО Участие в деятельности клубов, кружков, творческих коллективов, спортивных секциях Вовлечение в деятельность студенческого самоуправления, волонтерскую деятельность Самооценка студента Участие в акциях по охране природы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями			
ЛР 16	Самоменеджмент - умение организовать и спланировать свою деятельность, свой личностный и профессиональный рост	проявление умений рационально и эргономично организовать свое рабочее место, спланировать расход материалов и ресурсов для выполнения работы, умеющий определить дефициты и направления своего личного и профессионального развития;	Участие в организации и проведении мероприятий в соответствии с планом ВР Портфолио студента Наблюдение куратора, мастера ПО Отзывы работодателей, экспертов Обучение по дополнительным профессиональным программам Участие в конкурсах профессионального мастерства Посещение тренингов, мастер-классов и т.д.
ЛР 17	Умение работать в команде - навыки коммуникации, умение	проявление навыков деловой коммуникации, умений брать	Участие в организации и проведении мероприятий в соответствии с планом

	слышать и принимать критику, рекомендации, умение взаимодействовать с коллегами, неконфликтность, умение видеть и принимать свою роль в выполнении задания, готовность к решению проблем	ответственность за коллег, делегировать полномочия, быть членом трудового коллектива, способность видеть свое место и роль в коллективе	ВР Портфолио студента Наблюдение куратора, мастера ПО Отзывы работодателей, экспертов Обучение по дополнительным профессиональным программам Участие в конкурсах профессионального мастерства Посещение тренингов, мастер-классов и т.д.
ЛР 18	Эмоциональный интеллект (отзывчивость, сопереживание, исполнительность, ответственность за общее дело, рефлексивность и т.д.)	проявление чуткости, внимания и заботы к коллегам, чувства ответственности за общее дело, умения «доводить дело до конца», способность к самооценке деятельности	Участие в организации и проведении мероприятий в соответствии с планом ВР Портфолио студента Наблюдение куратора, мастера ПО Отзывы работодателей, экспертов Посещение тренингов, мастер-классов и т.д. Результаты диагностики
ЛР 19	Креативность - работа по не шаблону, творческий подход	демонстрация навыков работы не «по шаблону», умений творчески решать производственные вопросы	Участие в организации и проведении мероприятий в соответствии с планом ВР Портфолио студента Наблюдение куратора, мастера ПО Обучение по дополнительным профессиональным программам Участие в конкурсах профессионального мастерства Посещение тренингов, мастер-классов и т.д. Участие в деятельности клубов, кружков, творческих коллективов Участие в конкурсах, конференциях, акциях по представлению творческих работ