

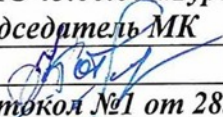

<b>Областное государственное бюджетное Профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
<b>Наименование документа</b> <b>Рабочая программа ПМ.07</b> <b>МДК 07.02</b> по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1	<b>Лист 1-</b> <b>35</b>
	Изменение № 0	<b>Экз. №</b>

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

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

2025 г.

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

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

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

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)***

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

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

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

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

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



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

		<b>У 5.2.02</b>	Корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
		<b>У 5.2.03</b>	Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
		<b>З 5.2.01</b>	Соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
		<b>З 5.2.02</b>	Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>Н 5.4.01</b>	Приготовление, творческое оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:
		<b>Н 5.4.02</b>	Оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д.,
		<b>Н 5.4.03</b>	Профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;
		<b>Н 5.4.04</b>	Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП
		<b>У 5.4.01</b>	Соответствие выбора способов и заказа);
		<b>У 5.4.02</b>	Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам
		<b>У 5.4.03</b>	Эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
		<b>З 5.4.01</b>	Соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
		<b>З 5.4.02</b>	Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов
		<b>З 5.4.03</b>	Соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа
		<b>З 5.4.04</b>	Гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление цвет/сочетание/баланс/композиция)

		<b>З 5.4.05</b>	соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре
		<b>З 5.4.06</b>	Соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b>Н 5.5.01</b>	Приготовление, творческое оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		<b>Н 5.5.02</b>	Профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;
		<b>Н 5.5.03</b>	Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП
		<b>Н 5.5.04</b>	Оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д)
		<b>У 5.5.01</b>	соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
		<b>У 5.5.02</b>	Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам
		<b>У 5.5.03</b>	Эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
		<b>З 5.5.01</b>	Соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
		<b>З 5.5.02</b>	Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов
		<b>З 5.5.03</b>	Соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа
		<b>З 5.5.04</b>	Гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление цвет/сочетание/баланс/композиция)

		<b>3 5.4.05</b>	соответствие (консистенции) компонента изделия заданию, рецептуре	текстуры каждого
		<b>3 5.5.06</b>	Соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;	

**Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)**

<b>33.010</b>						
<b>Кондитер</b>						
<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4					ПК 5.1
						ПК 5.2
	ТФ В/02.4					ПК 5.4
						ПК 5.5

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

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

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

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

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

## 2.2. Структура профессионального модуля

Коды Профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова тельной програм мы, час	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всег о, часо в	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная	Производс твенная	
ПК 5.1.-5.5 ОК1, 2, 7 ЦОЦНП.2	МДК 07.02. Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента	6	6	-	-	-	
ПК 5.1., 5.2 ОК 2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколада	13	13	-	-	-	
ПК 5.1., 5.2, ОК1, 2, 4, 7 ЦОЭВ 3	Раздел модуля 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации шоколадной продукции простого ассортимента	16	16	8	-	-	
ПК 5.1, 5.4 ОК1,2, 3, 4,9 ЦОДНВ.2	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий простого ассортимента	28	28	18	-	-	
ПК 5.1, 5.5 ЦОГВ 1 ЦОЭВ-4	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов простого ассортимента	39	39	24	-	-	
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика				36	72	
	Всего:	102	102	50			-



### 2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<b>Раздел модуля 1. МДК 07.02. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента</b>		<b>6</b>	
	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <i>*Групповое обсуждение докладов с представлением о современных достижениях науки и техники по теме: «Основные направления (тенденции) развития кондитерского производства. Современные технологии изготовления кондитерских изделий» на предмет понимания значения науки и технологий</i>	<i>1</i>	<i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ОК 1 (Уо 01.04, Уо 01.06), ОК 2 (Уо 02.03, Уо 02.04)</i>  <b>ЦОЦНП.2.</b>
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада</i>	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>1</i>	<i>ПК5.1-5.2;</i> <i>ПК ПК 5.4-5.5</i> <i>ОК 7 (Зо 07.01-Зо 07.04)</i>
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий и шоколада.	<i>1</i>	<i>ПК5.1-5.2; ПК 5.4-5.5; ОК 7 (Зо 07.01-Зо 07.04)</i>
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных	<i>1</i>	<i>ПК5.1-5.2;</i> <i>ПК ПК 5.4-5.5</i> <i>ОК 7 (Зо 07.01-Зо</i>

	кондитерских изделий и шоколада		07.04)
<b>Тема 1.3.</b> <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий и шоколада. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	<i>1</i>	<i>ПК5.1-5.2; ПК ПК 5.4-5.5 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04)</i>
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных и кондитерских изделий и шоколада.	<i>1</i>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколада</b>		<b>13</b>	
	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	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 изделиях.	<i>1</i>	<i>ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04)</i>
<b>Тема 2.2.</b> <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</i>	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	<i>1</i>	<i>ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04)</i>
	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.	<i>1</i>	
	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 мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения	<i>1</i>	<i>ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04)</i>
	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	<i>1</i>	

<b>Тема 2.3.</b> <i>Приготовление глазури</i>	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	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. Использование различных видов глазури в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления		1	ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04)
<b>Тема 2.4.</b> <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления.		1	ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04)
	Приготовление сливочных, белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1	
	Приготовление заварных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	
	Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1	
<b>Тема 2.5.</b> <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование, правила и варианты оформления		1	ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04)
<b>Тема 2.6.</b> <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		1	ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04)
<b>Тема 2.7.</b> <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04)
	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в			

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

	рабочего места кондитера на разных этапах технологического процесса по изготовлению разных типов конфет ручной работы (корпусные, нарезные, трюфели)» с учетом соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, гигиены и ресурсосберегающих технологий		ЦОЭВ.3
	<b>Лабораторное занятие №1.</b> Приготовление и оформление шоколадной продукции простого ассортимента: конфет ручной работы (корпусные, нарезные, трюфели)	6	ПК 5.2 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий простого ассортимента</b>		28	
<b>Тема 5.1.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<b>Содержание</b>	2	
	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.	1	ПК 5.4 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04)
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям	1	
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста простого ассортимента	<b>Содержание</b>	8	
	Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий <b>из пресного, сдобного пресного</b> . Методы и способы приготовления, формование, выпечка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	1	ПК 5.4 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04)
	Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий <b>из песочного теста</b> . Методы и способы приготовления, формование, выпечка, варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий	1	
	Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий <b>из пресного слоеного теста</b> . Методы и способы приготовления, формования, выпечка, оформление. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	1	
	Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе	1	

региональных изделий из <b>бисквитного</b> теста. Методы и способы приготовления, формования выпечка, оформление. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий		
Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий из <b>воздушного, миндального теста</b> . Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий.	1	
Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий из <b>заварного теста</b> . Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий	1	
Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий из <b>пряничного теста</b> . Методы и способы приготовления, формования, выпечка, оформление. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий	1 1	
<b>Тематика практических занятий</b>	2	
<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного и пресного слоеного, сдобного пресного и пряничного теста, песочного, бисквитного, заварного теста <i>* Защита и обсуждение рецептур-проектов по теме «Пряничные изделия к праздникам: Рождество и Новый год» на предмет уважения к жизни и достоинству каждого человека, к представителям различных этнических групп, национальному достоинству и религиозным чувствам.</i>	2	ПК 5.4 <b>ОК 1</b> (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); <b>ОК 2</b> (Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07); <b>ОК 3</b> (Уо 03.01, Зо 03.01), <b>ОК 4</b> (Уо 04.01, Зо 04.02), <b>ОК 9</b> (Уо 09.04); ЦОДНВ.2
<b>Тематика лабораторных занятий</b>	16	
<b>Лабораторное занятие №2.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, сдобного пресного, пряничного теста	4	ПК 5.4; ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
<b>Лабораторная занятие №3.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного, бисквитного теста.	6	ПК 5.4; ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02);

			ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06)
	<b>Лабораторная занятие №4.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из теста пресного слоеного, заварного теста	<b>6</b>	ПК 5.4; ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, 3о 01.03, 3о 01.06)
<b>Раздел модуля 6. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов простого ассортимента</b>		<b>39</b>	
<b>Тема 6.1.</b> <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	<b>Содержание</b>	<b>15</b>	ПК 5.5
	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.	<b>1</b>	ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04)
	Приготовление <b>бисквитных пирожных</b> в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления и оформления в зависимости от формы и вида отделочных полуфабрикатов	<b>1</b>	
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления и оформления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида отделочных полуфабрикатов.	<b>1</b>	
	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.	<b>1</b>	
	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	<b>1</b>	
	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида	<b>1</b>	

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



	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых, миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет сырья для приготовления тортов бисквитных и песочных с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов <i>*Защита и обсуждение презентаций на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей по теме «Виды и способы украшения тортов с элементами художественного оформления для тематических событий и праздников, семейного торжества»</i>	2	ПК 5.5 , ПК 5.2  ЦОЭВ-4 <b>ОК 1</b> (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); <b>ОК 2</b> (Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07 ); <b>ОК 3</b> (Уо 03.01, Зо 03.01), <b>ОК 4</b> (Уо 04.01 , Зо 04.02,) <b>ОК 9</b> (Уо 09.04);
	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет сырья для приготовления тортов слоеных, воздушных и воздушно-ореховых с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	2	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	12	
	<b>Лабораторное занятие №6.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов бисквитных и песочных.	6	ПК 5.5 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
	<b>Лабораторное занятие №7.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов слоеных, воздушных и воздушно-ореховых.	6	ПК 5.5 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Учебная практика по ПМ.07.02</b> <b>Виды работ:</b>		36	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> </ul>		6	ПК 5.1

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>• Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента**</li> <li>• Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</li> </ul>		<p>ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для <b>шоколадной продукции</b> простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>• Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода шоколадной продукции простого ассортимента**</li> <li>• Выбор и применение методов приготовления шоколадной продукции простого ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>• 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. **</li> <li>• Приготовление, оформление шоколадной продукции простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции**</li> <li>• Оценка качества готовых шоколадной продукции простого ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>• Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>• Творческое оформление и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. **</li> <li>• Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>• Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе шоколадной продукции, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>• Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.</li> </ul>	<p><b>6</b></p>	<p><i>ПК 5.2</i> ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07 ); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 9 (Уо 09.04)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов при приготовлении <b>отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</b> с учетом их сочетаемости с основным</li> </ul>	<p><b>6</b></p>	<p><i>ПК 5.2</i> ОК 1 (Уо 01.01, Уо</p>

<p>продуктом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий простого ассортимента**</li> <li>Выбор и применение методов приготовления <b>отделочных полуфабрикатов</b> в зависимости от вида и кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.</li> <li>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. **</li> <li>Приготовление <b>отделочных полуфабрикатов</b> и способы оформления из них с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции**</li> <li>Охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>Размораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>		<p>01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 9 (Уо 09.04)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий из <b>бездрожжевого теста</b> (бисквитного, песочного, пресного сдобного, пресного слоеного, заварного, пряничного) простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода продукции простого ассортимента**</li> <li>Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста простого ассортимента в зависимости от вида кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>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. **</li> <li>Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции**</li> </ul>	<p><b>6</b></p>	<p>ПК 5.4 ПК 5.3. ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 9 (Уо 09.04)</p>

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (в условиях организации питания).</li> <li>• Проведение текущей уборки рабочего места в соответствие с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для <b>тортов</b> простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>• Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода тортов простого ассортимента**</li> <li>• Выбор и применение методов приготовления тортов простого ассортимента в зависимости от вида кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>• 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. **</li> <li>• Приготовление, оформление тортов простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции**</li> <li>• Оценка качества готовых тортов простого ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>• Хранение пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>• Творческое оформление тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. **</li> <li>• Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>• Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>• Проведение текущей уборки рабочего места в соответствие с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.</li> </ul>	6	<p>ПК 5.2, ПК 5.5 ПК 5.4 ПК 5.3. ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03;) ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06; Уо 02.07 ); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 9 (Уо 09.04)</p>
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ07.02</b> <b>Виды работ</b></p>	72	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>• Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) при приготовлении <b>шоколадной продукции простого ассортимента</b> (конфет, шоколадных декораций и композиций)**</li> <li>• 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**</li> <li>• Выполнение задания (заказа) по приготовлению <b>шоколадной продукции</b> простого ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ПОП**</li> <li>• Подготовка к реализации готовой шоколадной продукции, комплектование, творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой шоколадной продукции на вынос и для транспортирования**</li> <li>• Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>• Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания.</li> <li>• Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>18</b></p>	<p><i>ПК 5.2</i>  <b>ОК 7</b> (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04);  <b>ОК 2</b> (Уо 02.01 - Уо 02.04);  <b>ОК 4</b> (Уо 04.01- Уо 04.02); <b>ОК 1</b> (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>• Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) по приготовлению мучных кондитерских изделий из <b>пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста</b> простого ассортимента **</li> <li>• 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**</li> <li>• Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий из <b>пресного, пресного</b></li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>18</b></p>	<p><i>ПК 5.4</i>  <i>ПК 5.3.</i>  <b>ОК 7</b> (Уо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.04);  <b>ОК 2</b> (Уо 02.01 - Уо 02.04);  <b>ОК 4</b> (Уо 04.01- Уо 04.02); <b>ОК 1</b> (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06).</p>

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

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



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания.</li> <li>• Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе <b>тортов</b> в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ul>		
<b>Всего</b>	<b>108</b>	

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

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### **1.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **1.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. Большая книга шоколатье: конфеты, выпечка, десерты, антреме: издательство «КоЛибри», 2020 – 288 с.
2. Десерты из шоколада Васе Майя: издательство «Копенгаген», 2020 – 333 с.
3. Мороженое gelato Джейкоб Кенеди: издательство «КоЛибри», 2021 – 256 с.

4. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBRG), 2017. – 1216 с.
5. Тарты и тарталетки пер. Черезова Е.: издательство «Чернов и Ко», 2021 – 320 с.
6. Украшение десертов Юн Ын Ёнг: издательский центр «Чернов И Ко», 2021 – 320 с.
7. Фрукты Седрик Гроле: издательство «Чернов И Ко», 2018 – 344 с.

*Литература актуализирована на заседании методической комиссии отделения сервиса  
Протокол № 1 от 26.08.2024 г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_ А.А.Абрамова*

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <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 и продукции из шоколада простого ассортимента требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</li> </ul>

	<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>	<i>практикам</i>
<p><b>ПК 5.2</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий простого ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	

<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов простого ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <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> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <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) каждого компонента</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--

	<p>изделия заданию, рецептуре</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> </ul>	



Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– оптимальность планирования профессиональной деятельности	практикам
<b>ОК. 05</b> 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	
<b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07</b> 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	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

<p><b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватность выявления достоинства и недостатков коммерческой идеи;</li> <li>- правильно разрабатывать и оформлять бизнес-планы;</li> <li>- составлять порядок выстраивания презентации собственной профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	

<p><b>ЦОГВ 1. Гражданское воспитание</b> Осознанно выражающий свою</p>	<p>Разработка адаптированных рецептов пирожных на основе разработок ведущих российских и местных шеф-кондитеров на предмет российской гражданской</p>	<p>Экспертная оценка суждений на предмет</p>
--	---	--

<p>русскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе</p>	<p>принадлежности (идентичности).</p>	<p>русской гражданской принадлежности (идентичности).</p>
<p><b>ЦОПВ 1. Патриотическое воспитание</b></p> <p>Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.</p>	<p>Презентация рецептов по теме «Ассортимент и особенности приготовления национального хлеба»</p>	<p>Экспертная оценка на осознание своей национальной, этнической принадлежности, демонстрации приверженности к родной культуре, любовь к своему народу</p>
<p><b>ЦОДНВ 2. Духовно-нравственное воспитание</b></p> <p>Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и</p>	<p>Защита и обсуждение рецептов-проектов по теме «Пряничные изделия к праздникам: Рождество и Новый год»</p>	<p>Экспертная оценка на предмет уважения к жизни и достоинству каждого человека, к представителям различных этнических групп, национальному достоинству и религиозным чувствам.</p>

свобод всех граждан		
<b>ЦОЭВ 4. Эстетическое воспитание</b> Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Защита и обсуждение разработанных презентаций по теме «Виды и способы украшения тортов с элементами художественного оформления для тематических событий и праздников, семейного торжества»	Экспертная оценка суждений, ориентированных на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей.
<b>ЦОФВ 1. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b> Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей	Групповая проектная работа с последующим обсуждением рецептур и используемого сырья по теме: «Ассортимент и особенности приготовления хлебобулочных изделий Здорового питания»	Экспертная оценка суждений на понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей
<b>ЦОПТВ 1. Профессионально-трудовое воспитание</b> Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.	Командная защита и обсуждение адаптированных рецептур пирожных обучающихся на основе разработок ведущих российских и местных шеф-кондитеров	Экспертная оценка суждений на понимание профессиональных идеалов и ценностей, трудовых достижений российского народа, и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

<p><b>ЦОЭВ 3. Экологическое воспитание</b></p> <p>Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве</p>	<p>Составление схем «Организация рабочего места кондитера на разных этапах технологического процесса по изготовлению разных типов конфет ручной работы (корпусные, нарезные, трюфели)» с учетом соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, гигиены и ресурсосберегающих технологий</p>	<p>Экспертная оценка на предмет значимости бережливого производства и ресурсосбережения в профессиональной среде</p>
<p><b>ЦОЦНП 2. Ценности научного познания</b></p> <p>– Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности</p>	<p>Доклады по теме: «Основные направления (тенденции) развития кондитерского производства. Современные технологии изготовления кондитерских изделий»</p>	<p>Экспертная оценка на предмет аргументированно выражающего понимание значения науки и технологий для развития российского общества</p>

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

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся	Средства динамика достижения целевых ориентиров
1	<b>ЦОПВ 1. Патриотическое воспитание.</b> Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.	«Батл Хлебобулочные изделия Русской кухни: приготовление кулебяки»	Презентация и дегустация кулебяк, обсуждение рецептов		Экспертная оценка осознания своей национальной, этнической принадлежности, демонстрации приверженности к родной культуре, любовь к своему народу.
2	<b>ЦОЭВ.4. Эстетическое воспитание</b> Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Семинар «Техники и способы украшения мучных кондитерских изделий (тортов и пирожных)»	Защита и обсуждение презентаций, сообщений по теме семинара		Экспертная оценка ориентированности на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
4	<b>ЦОДНВ.1 Духовно-нравственное воспитание</b> Проявляющий	Мастер-класс (способы росписи пряников) «Имбирные пряники к	Обсуждение работ и обмен мнениями о мастер-классе:		Экспертная оценка мнений и суждений на предмет приверженности

	приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения	Рождеству»	варианты и техника росписи		традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России.
5	<b>ЦОПТВ 1. Профессионально-трудовое воспитание</b> Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.	Экскурсия в кондитерские цехи г.Ульяновска	Обсуждение отчетов и обмен мнениями об экскурсии в кондитерские цехи ресторанов и производств		Экспертная оценка мнений обучающихся на предмет понимания профессиональных идеалов и ценностей, трудовых достижений российского народа, профессиональных достижений своих земляков, их вклад в развитие своего поселения.
6	<b>ЦОЭВ.2. Экологическое воспитание</b> Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий	Проект «Экологическая упаковка для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»	Обсуждение идей проектов в форме круглого стола		Экспертная оценка суждений обучающихся ориентированных сохранению и защите окружающей среды

	сохранению и защите окружающей среды				
7	<p><b>ЦОФВ.3. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b></p> <p>Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.</p>	<p>Викторина «Виды хлебобулочных изделий в детском и диетическом питании»</p>	<p>Обсуждение сообщений, ответы на вопросы</p>		<p>Экспертная оценка выражения на практике установки на здоровый образ жизни здоровое питание.</p>



