

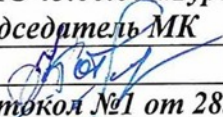

| Областное государственное бюджетное Профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------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

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

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

2025 г.

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

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

| <i>ОК</i> | <i>Формулировка компетенции</i> | <i>Код</i> | <i>Знания, умения</i> |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Умения: | |
| | | <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). |
| | | Знания: | |
| | | <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. |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Умения: | |
| | | <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 |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 02.01</i> | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| | | <i>Зо 02.02</i> | приемы структурирования информации |
| | | <i>Зо 02.03</i> | формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации |
| | | <i>Зо 02.04</i> | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Умения: | |
| | | <i>Уо 03.01</i> | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| | | <i>Уо 03.02</i> | применять современную научную профессиональную терминологию |
| | | <i>Уо 03.03</i> | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| | | <i>Уо 03.04</i> | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи |
| | | <i>Уо 03.05</i> | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план |
| | | <i>Уо 03.06</i> | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |
| | | <i>Уо 03.07</i> | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности |
| | | <i>Уо 03.08</i> | презентовать бизнес-идею |
| | | <i>Уо 03.09</i> | определять источники финансирования |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 03.01</i> | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| | | <i>Зо 03.02</i> | Современная научная и профессиональная терминология; |
| | | <i>Зо 03.03</i> | Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Умения: | |
| | | <i>Уо 04.01</i> | организовывать работу коллектива и команды |
| | | <i>Уо 04.02</i> | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 04.01</i> | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей | Умения: | |
| | | <i>Уо 05.01</i> | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе . |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 05.01</i> | особенности социального и культурного контекста |
| | | <i>Зо 05.02</i> | правила оформления документов и построения |

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

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

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

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

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

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

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

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

| | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|--|--|--|--------|
| 33.010 | | | | | | |
| Кондитер | | | | | | |
| ОТФ В 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 | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ЦО | Целевые ориентиры |
| ЦОГВ | Гражданское воспитание |
| ЦОГВ.1. | Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. |
| ЦОПВ | Патриотическое воспитание |
| ЦОПВ.1. | Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. |
| ЦОДНВ | Духовно-нравственное воспитание |
| ЦОДНВ.2. | Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан |
| ЦОЭВ | Эстетическое воспитание |
| ЦОЭВ.4. | Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды |
| ЦОФВ | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия |
| ЦОФВ.1. | Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. |
| ЦОФВ.3. | Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. |
| ЦОПТВ | Профессионально-трудовое воспитание |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения русского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОЭВ | Экологическое воспитание |
| ЦОЭВ.2. | Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды |
| ЦОЭВ.3. | Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном |

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

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

2.2. Структура профессионального модуля

| Коды Профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова тельной програм мы, час | Объем образовательной программы, час | | | | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------|---|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | Самостоятельная работа | |
| | | | Обучение по МДК, час. | | | | |
| | | | всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | Учебная | Производс твенная | |
| ПК 5.1.-5.5 ОК1, 2, 7 ЦОЦНП.2 | МДК 07.02. Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента | 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> | |
| Раздел модуля 1. МДК 07.02. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента | | 6 | |
| | Содержание | 4 | |
| Тема 1.1. <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> ЦОЦНП.2. |
| Тема 1.2. <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;</i> <i>ПК 5.4-5.5;</i> <i>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) |
| Тема 1.3. <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i> | Содержание | 2 | |
| | 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> | |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколада | | 13 | |
| | Содержание | 4 | |
| Тема 2.1. <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> |
| Тема 2.2. <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> | |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|------------------------------------|
| Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i> | Содержание | | 1 | |
| | Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы 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) |
| Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i> | Содержание | | 4 | |
| | 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 | |
| Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i> | Содержание | | 1 | |
| | Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование, правила и варианты оформления | | 1 | ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок и крошки</i> | Содержание | | 1 | |
| | Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | | 1 | ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| Тема 2.7. <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i> | Содержание | | 1 | |
| | Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | 1 | ПК 5.2 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в | | | |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| | приготовлении мучных кондитерских изделий и шоколада, правила и варианты оформления. | | |
| Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации шоколадной продукции простого ассортимента | | 16 | |
| Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент шоколада</i> | Содержание | | |
| | 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) |
| Тема 3.2. <i>Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы</i> | Содержание | | |
| | 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) |
| Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента</i> | Содержание | 14 | 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 | |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки различных видов сырья и подготовки шоколада при изготовлении шоколадной продукции простого ассортимента. Расчет сырья для изготовления шоколадной продукции простого ассортимента <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 (3о 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 |
| | Лабораторное занятие №1. Приготовление и оформление шоколадной продукции простого ассортимента: конфет ручной работы (корпусные, нарезные, трюфели) | 6 | ПК 5.2 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06) |
| Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий простого ассортимента | | 28 | |
| Тема 5.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | Содержание | 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 | |
| Тема 5.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста простого ассортимента | Содержание | 8 | |
| | Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, сдобного пресного . 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 из песочного теста . 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 из пресного слоеного теста . Методы и способы приготовления, формования, выпечка, оформление. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. | 1 | |
| | Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе | 1 | |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| региональных изделий из бисквитного 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 воздушного, миндального теста . Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. | 1 | |
| Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста . Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий | 1 | |
| Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста . Методы и способы приготовления, формования, выпечка, оформление. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий | 1 1 | |
| Тематика практических занятий | 2 | |
| Практическое занятие 2. Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного и пресного слоеного, сдобного пресного и пряничного теста, песочного, бисквитного, заварного теста <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 ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01, Зо 04.02), ОК 9 (Уо 09.04); ЦОДНВ.2 |
| Тематика лабораторных занятий | 16 | |
| Лабораторное занятие №2. Приготовление и оформление мучных кондитерских 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) |
| Лабораторная занятие №3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного, бисквитного теста. | 6 | ПК 5.4; ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); |

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

| | | | |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных | 1 | |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие 3. Расчет сырья для приготовления пирожных с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов * Командная защита и обсуждение на осознание выражения своей российской гражданской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе по теме «Адаптированные рецептуры пирожных ведущих российских и местных шеф-кондитеров» | 2 | ПК 5.5 ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04); ЦОГВ.1 |
| | Тематика лабораторных занятий | | |
| | Лабораторное занятие №5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | 6 | ПК 5.5 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06) |
| Тема 6.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i> | Содержание | 22 | ПК 5.5 ОК 2(Уо 02.02, Уо 02.04) |
| | Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | |
| | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. 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 | |
| | Тематика практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие 4. Расчет сырья для приготовления тортов бисквитных и песочных с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов <i>*Защита и обсуждение презентаций на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей по теме «Виды и способы украшения тортов с элементами художественного оформления для тематических событий и праздников, семейного торжества»</i> | 2 | ПК 5.5 , ПК 5.2 ЦОЭВ-4 ОК 1 (Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.08, Зо 01.03); ОК 2 (Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 02.07); ОК 3 (Уо 03.01, Зо 03.01), ОК 4 (Уо 04.01 , Зо 04.02,) ОК 9 (Уо 09.04); |
| | Практическое занятие 5. Расчет сырья для приготовления тортов слоеных, воздушных и воздушно-ореховых с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов | 2 | |
| | Тематика лабораторных занятий | 12 | |
| | Лабораторное занятие №6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов бисквитных и песочных. | 6 | ПК 5.5 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06) |
| | Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов слоеных, воздушных и воздушно-ореховых. | 6 | ПК 5.5 ОК 4 (Уо 04.01- Уо 04.02); ОК 1 (Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Зо 01.03, Зо 01.06) |
| | Дифференцированный зачет | 2 | |
| Учебная практика по ПМ.07.02 Виды работ: | | 36 | |
| <ul style="list-style-type: none"> Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | 6 | ПК 5.1 |

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

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

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

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

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

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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.
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>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | <i>практикам</i> |
| <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий простого ассортимента</p> <p>ПК 5.5</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и продукции из шоколада простого ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; | |

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

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

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | – оптимальность планирования профессиональной деятельности | практикам |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии | |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |

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

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

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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>ЦОПВ 1. Патриотическое воспитание</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>ЦОДНВ 2. Духовно-нравственное воспитание</p> <p>Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и</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 | | |
| ЦОЭВ 4. Эстетическое воспитание 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. |
| ЦОФВ 1. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей | Групповая проектная работа с последующим обсуждением рецептов 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 |
| ЦОПТВ 1. Профессионально-трудовое воспитание Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. | Командная защита и обсуждение адаптированных рецептов 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>ЦОЭВ 3. Экологическое воспитание Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве</p> | <p>Составление схем «Организация рабочего места кондитера на разных этапах технологического процесса по изготовлению разных типов конфет ручной работы (корпусные, нарезные, трюфели)» с учетом соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, гигиены и ресурсосберегающих технологий</p> | <p>Экспертная оценка на предмет значимости бережливого производства и ресурсосбережения в профессиональной среде</p> |
| <p>ЦОЦНП 2. Ценности научного познания – 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 | ЦОПВ 1. Патриотическое воспитание. 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 рецептур | | Экспертная оценка осознания своей национальной, этнической принадлежности, демонстрации приверженности к родной культуре, любовь к своему народу. |
| 2 | ЦОЭВ.4. Эстетическое воспитание Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды | Семинар «Техники и способы украшения мучных кондитерских изделий (тортов и пирожных)» | Защита и обсуждение презентаций, сообщений по теме семинара | | Экспертная оценка ориентированности на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды |
| 4 | ЦОДНВ.1 Духовно-нравственное воспитание Проявляющий | 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 | ЦОПТВ 1. Профессионально-трудовое воспитание Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. | 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 | ЦОЭВ.2. Экологическое воспитание 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>ЦОФВ.3. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</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> |

