

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМСОМОЛЬСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:

И. о. заместителя директора  
по учебной работе

 Т.В. Бевз

« 31 » 08 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «Комсомольский  
индустриальный техникум»



Л.А. Сидяк

« 09 » 09 2023г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ:  
16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР**

**МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Комсомольское  
2023г.

**ОДОБРЕНА** на заседании Цикловой комиссии технолого - товароведных дисциплин

Протокол № 1

от «31» 08 20\_\_ г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Председатель  
Цикловой комиссии**

 Н.В. Усова

**Заместитель директора по учебной работе**

 Т.В. Бевз

**Составитель:** Бевз Т.В. – заместитель директора по учебной работе ГБПОУ «Комсомольский индустриальный техникум», преподаватель дисциплин профессионального цикла.

**Рецензенты:**

1. Козин А.И. - преподаватель первой категории, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «Комсомольский индустриальный техникум»
2. \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год на заседании Методического комитета

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение \_\_, стр. \_\_)

Председатель Методического комитета \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>28</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 12901 Кондитер:

- Характеристика сырья и подготовка его к производству
- Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий
- Замес теста и способы его рыхления
- Дрожжевое тесто и изделия из него
- Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него
- Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки
- Приготовление пирожных
- Приготовление тортов
- Приготовление изделий пониженной калорийности.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

***иметь практический опыт в:***

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для изготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба;
- приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче основных мучных кондитерских изделий;
- приготовлении, творческом оформлении, эстетичная подача печенья, пряников, коврижек;

- приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов;
- приготовление, творческое оформление, эстетичная подача отечественных классических тортов и пирожных;
- приготовление, творческое оформление, эстетичная подача фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;
- приготовление, творческое оформление, эстетичная подача варенья, повидла, джемов, мармелада и цукатов из фруктов и ягод., в том числе региональных;
- приготовлении, хранении изделий пониженной калорийности.
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации изделий пониженной калорийности, в том числе региональных;
- приготовлении, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчётов с потребителями.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен *знать*:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи основных мучных кондитерских изделий;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи печенья, пряников, коврижек;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи отечественных классических тортов и пирожных;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи варенья, повидла, джемов, мармелада и цукатов из фруктов и ягод, в том числе региональных;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения изделий пониженной калорийности;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы изготовления изделий пониженной калорийности, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента;
- методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента работниками производства;
- методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента;
- ассортимент отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов;
- методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов;
- температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления хлебобулочных изделий,

- правила их выбора с учётом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий, в том числе региональных;
- методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток
- ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента на день принятия;
- методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учётом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий;
- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий;
- правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов сложного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур;
- особенности национальных традиций;
- техники и методы формования теста;
- принципы и приёмы презентации хлебобулочных изделий потребителям;
- художественное воздействие презентационного изделия;
- методы приготовления полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учётом типа питания;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента;
- органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;

- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов;
- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения;
- непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот и прочее;
- новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- особенности праздничных и ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- теория совместимости продуктов;
- теория кулинарного декора;
- варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- принципы организации проработки рецептур;
- влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- рекомендации по разработке рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - системы ценообразования на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;
- факторы, влияющие на цену изделий, методы расчёта стоимости различных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организации питания;
- методы расчёта энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы расчёта выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- тенденции ресторанной моды в области меню и изделий;
- методы усовершенствования рецептур; - примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
- особенности национальных традиций;
- художественное оформление презентационного изделия;
- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- рекомендации по оформлению рецептур блюд;
- правила проведения расчётов в программе Excel
- способы привлечения внимания гостей к новым изделиям в меню;

- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила заполнения этикеток;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи варенья, повидла, джемов, мармелад и цукаты из фруктов и ягод, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки изделий пониженной калорийности;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учётом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.

- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание;
- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
- доводить до вкуса, требуемой консистенции;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учётом требований по безопасности готовой продукции;
- организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
  - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав
  - хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учётом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без;
- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий;
- организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

- использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом заказа, вида основного сырья, его свойств;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоёное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- добавлять в воздушный полуфабрикат измельчённые орехи с мукой и без;
- растирать измельчённые ядра миндаля с сахаром и яичными белками;
- наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно - ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка;
- перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто;
- намазывать сахарное тесто на листы тонкими лепёшками и сворачивать в горячем виде после выпечки; смешивать ингредиенты и замешивать тесто для приготовления изделий в формах;
- распускать мёд на водяной бане с добавлением соды;
- соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным добавлением муки и замешивать медовое тесто различной консистенции;
- раскатывать/разминать пластом медовое тесто для придания формы;
- замешивать, процеживать и выливать в формы для выпекания вафельное тесто на основе белка, сливочного масла; замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальной массы, сливочного масла;
- замешивать тесто
- выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности;
- определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий;
- охлаждать выпеченные сложные мучные кондитерские изделия;
- дополнительно отделявать сложные мучные кондитерские изделия;
- проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
- использовать региональные продукты для приготовления полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учётом типа питания;

- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоёное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- выбирать методы приготовления полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента: взбивание, смешивание горячих и холодных ингредиентов,
- замешивание теста, заваривание теста, процеживание теста, наполнение форм,
- порционирование, отсаживание из кондитерского мешка, намазывание теста на лист, сворачивание теста в горячем виде, раскатывание/разминание теста, выпечка, охлаждение, вынимание из форм;
- соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента; - подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий;
- эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования;
- проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;
- выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учётом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
- рассчитывать стоимость, вести учёт реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- проводить анализ профиля и концепции организации питания, её ценовой и ассортиментной политики;
- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов;
- подбирать тип и количество продуктов для разработки новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом требований к безопасности готовой продукции;
- организовывать проработку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий;
- анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом особенностей заказа, формы обслуживания
- рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия;
- рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;
- изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные;
- осуществлять пересчёт количества продуктов с учётом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учётом взаимозаменяемости;
- представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам;
- выбирать формы и методы презентации изделий;
- взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий;
- анализировать спрос на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные способы совершенствования рецептуры;
- осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- обеспечивать хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчёт по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – **296** часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **152** часа,

Обязательной аудиторной нагрузки обучающегося –**142** часа

- из них лабораторных занятий – **52** часа

- практических занятий –**14** часов

- лекций – **76** часов

Самостоятельной работы обучающегося –10 часов;

Производственная практика - 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по профессии 12901

Кондитер:

- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации простых хлебобулочных изделий
- Характеристика сырья и подготовка его к производству
- Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий
- Замес теста и способы его рыхления
- Дрожжевое тесто и изделия из него
- Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него
- Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки
- Приготовление пирожных
- Приготовление тортов
- Приготовление изделий пониженной калорийности.

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
	<b>Профессия «Повар»</b>
ПК 1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации простых хлебобулочных изделий
ПК 2.	Производить подготовку сырья к производству
ПК 3.	Готовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий
ПК 4.	Производить замес теста и освоить способы его рыхления
ПК 5.	Готовить дрожжевое тесто и изделия из него
ПК 6.	Готовить бездрожжевое теста, оформлять изделия и полуфабрикаты из него.
ПК 7.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
ПК 8.	Готовить и оформлять классические пирожные;
ПК 9.	Готовить и оформлять классические торты;
ПК10.	Готовить и оформлять изделия пониженной калорийности.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их

	эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды Профессио- нальных компетенци- й	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Аудитор- ная учебная нагрузка, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная , часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
				Лекци- й- часов	Лаборат · часов	Практ · часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ПК 1 – ПК 10</b>	МДК 07.02 Выполнение работ по профессии <b>12901 Кондитер</b>	<b>152</b>	<b>142</b>	76	52	14	<b>10</b>		
<b>ПК 1 – ПК 5</b>	<b>Раздел 1.</b> Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий	56	<b>52</b>	32	16	4	4		
<b>ПК 6 – ПК 10</b>	<b>Раздел 2.</b> Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовление и оформление классических, фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных	96	90	44	36	10	6		
	<b>Учебная практика, часов</b>								
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>144</b>							<b>144</b>
	<b>Всего:</b>	<b>296</b>	<b>142</b>	76	52	14	<b>10</b>		<b>144</b>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды Профессион альных компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики	Аудитор ная учебная нагрузка, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная , часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
				Лекци й часов	Лабора т часов	Практ часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ПК 1 – ПК 10</b>	МДК. 07.02. Выполнения работ по профессии <b>12901 Кондитер</b>	<b>152</b>	<b>142</b>	76	52	14	<b>10</b>		
	<b>Раздел 1.</b> Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий	56	<b>52</b>	32	16	4	4		
<b>ПК 1</b>	Тема 1. 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации простых хлебобулочных изделий			8					
<b>ПК 2</b>	Тема 1.2. Характеристика сырья и подготовка его к производству			<b>10</b>	-	-	<b>2</b>		
<b>ПК 3</b>	Тема 1.3. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий			4	4	2	<b>2</b>		
<b>ПК 4</b>	Тема 1.4. Замес теста и способы его рыхления			2					
<b>ПК 5</b>	Тема 1.5. Дрожжевое тесто и изделия из него			8	12	2			
	<b>Раздел 2.</b> Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	96	90	44	36	10	6		

	приготовление и оформление классических, фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных								
<b>ПК 6</b>	Тема 2.6. Бездрожжевое тесто, оформление изделий и полуфабрикаты из него.			14	16	4			
<b>ПК 7</b>	Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы их отделки			10	4	2			
<b>ПК 8</b>	Тема 2. 8. Приготовление классических пирожных.			8	8	2			
<b>ПК 9</b>	Тема 2.9. Приготовление классических тортов;			10	8	2			
<b>ПК 10</b>	Тема 2.10. Приготовление изделий пониженной калорийности.			2	-	-			
	Учебная практика, часов							-	
	Производственная практика, часов								144
	<b>Всего:</b>	<b>296</b>	<b>142</b>	<b>76</b>	<b>52</b>	<b>14</b>	<b>10</b>		<b>144</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>МДК 07.02. Теоретическое обучение по профессиональным модулям рабочей профессии 12901 Кондитер:</b>		<b>152</b>	
<b>Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий</b>		<b>56</b>	
<b>Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение кондитерского цеха. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания.	2	2

к реализации простых хлебобулочных изделий	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Требования к организации рабочих мест.	2	2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.	2	2
Тема 1.2. Характеристика сырья и подготовка его к производству	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Пшеничная мука. Крахмал. Сахар и сахаросодержащие продукты: сахар-песок, сахарная пудра; мёд, патока.	2	2
	Подготовка яйцепродуктов: яйцо, меланж, яичный порошок. Подготовка молока и молочных продуктов (молоко, молоко сухое, молоко сгущённое; сливки, творог, сметана);	2	2
	Подготовка пищевых жиров (масло сливочное, маргарин, масло растительное). Очистка фритюрного жира Фрукты: абрикосы, ананасы, апельсины, виноград, вишня, груша, яблоко. Ягоды: земляника, смородина, клюква, крыжовник и т.д.	2	2
	Мясные и рыбные продукты. Разрыхлители теста.	2	2
	Вкусовые и ароматические вещества. Пряности, десертные вина и коньяки, эссенции пищевые, вкусовые продукты, пищевые кислоты, пищевые красители, пищевые добавки, желирующие вещества. Орехи, мак.	2	2
	<b>Самостоятельная работа № 1</b> Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, Ассортимент хлебобулочных изделий, выпускаемый на предприятиях нашего города	2	
Тема 1.3. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Технология приготовления фаршей и начинок, заправка соусами. Правильность обработки, нарезки, соблюдение рецептуры, органолептические показатели качества. Условия хранения и сроки реализации.	2	2
	Технология приготовления сиропов, жжёнки, помады. Требования к качеству сырья, соблюдение рецептуры, органолептические показатели качества. Условия хранения и сроки реализации.	2	2
	<b>Практическая работа № 1</b> Расчёт расхода сырья для приготовления фаршей и начинок.	2	
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовления фаршей и начинок	4	
	<b>Самостоятельная работа № 2</b> Доклад; «Виды изделий из различных видов теста на прилавках нашего города»	2	

Тема 1.4. Замес теста и способы его рыхления	Классификация теста. Ассортимент мучных и кондитерских изделий. Способы разрыхления теста. Замес теста.	2	2
Тема 1.5. Дрожжевое тесто и изделия из него	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	
	Дрожжевое тесто. Способы приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого безопасного теста, разделка и выпечка теста.	2	
	Технология приготовления дрожжевого опарного теста, дрожжевого слоёного теста, разделка и выпечка теста.	2	
	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста: булка домашняя, сдоба обыкновенная, булочка Российская, булочка ванильная, булочка дорожная, булочка «Октябрёнок», ватрушка, расстегаи, пирог Московский, кекс «Майский», ромовая баба.	2	
	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста жареных в жире. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.	2	
	<b>Практическая работа № 2</b> Расчёт расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого теста для приготовления хлебобулочных изделий	2	
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	4	
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление изделий из дрожжевого теста, жареных в жире.	4	
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него..	4	
<b>Раздел 2.</b> Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовление и оформление классических, фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных		<b>96</b>	
Тема 2.6. Бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты из него.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	Блинное тесто. Технология приготовления блинного теста и блинов. Правила подачи. Тесто для оладий. Технология приготовления оладий. Правила подачи. Требования к качеству	2	2
	Вафельный полуфабрикат. Технология приготовления теста, вафельных листов. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	2
	Песочный и пряничный полуфабрикат.. Технология приготовления теста. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	2
	Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат. Технология приготовления. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	2

	Бисквитный полуфабрикат. Технология приготовления Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	2
	Миндальный и заварной полуфабрикат. Технология приготовления. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	2
	Слоёный полуфабрикат. Технология приготовления. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	2
	<b>Практическая работа № 3</b> Расчёт сырья для приготовления полуфабрикатов из бездрожжевого теста. По заданному количеству.	2	
	Практическая работа №4 Расчёт сырья для приготовления бисквитного полуфабриката По заданному количеству..	2	
	Лабораторная работа № 5 Приготовление пряничного теста сырцовым способом Формовка пряника по эскизам обучающихся.	4	
	Лабораторная работа № 6 Приготовление песочного, воздушного, воздушно-орехового полуфабриката.	4	
	Лабораторная работа №7 Приготовление бисквитного полуфабриката.	4	
	Лабораторная работа № 8 Приготовление заварного полуфабриката.	4	
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества.	2	2
	Ассортимент и технология приготовления кремов. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий. Правила хранения и требования к качеству.	2	2
	Ассортимент и технология приготовления желе, сахарной мастики, глазури, кандира.. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению. Правила хранения и требования к качеству.	2	2
	Ассортимент и технология приготовления марцепана, посыпки, шоколада, карамели. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению. Правила хранения и требования к качеству.	2	2
	Способы отделки кондитерских изделий. Виды приспособлений для создания разнообразных рисунков и нанесения орнамента. Санитарно-гигиенические требования к приспособлениям.	2	2
	Практическая работа № 5 Расчёт сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. По заданному количеству.	2	
	Лабораторная работа №. 9 Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы, сиропы, глазурь, помадка, основная, сахарная, молочная, шоколадная.	4	

	<b>Самостоятельная работа № 4</b> Разработать эскиз авторского пряника на тему « Мой любимый город»	2	
Тема 2. 8. Приготовление классических пирожных.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	Виды, классификация и ассортимент пирожных. Ассортимент и технология приготовления бисквитных пирожных. Правила и сроки хранения, требования к качеству изделий. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации.	2	2
	Ассортимент и технология приготовления песочных и слоёных пирожных. Правила и сроки хранения, требования к качеству изделий. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации.	2	2
	Ассортимент и технология приготовления заварных и воздушных пирожных. Правила и сроки хранения, требования к качеству изделий. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации.	2	2
	Ассортимент и технология приготовления миндальных и крошковых пирожных. Правила и сроки хранения, требования к качеству изделий. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации.	2	2
	<b>Практическая работа № 6</b> Расчёт сырья для приготовления бисквитных, песочных, слоёных, заварных, крошковых, воздушных пирожных. По заданному количеству.	2	
	<b>Лабораторная работа № 10</b> Приготовление и оформление бисквитных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.	4	
	<b>Лабораторная работа № 11</b> Приготовление и оформление слоёных и заварных пирожных с различными кремами.	4	
Тема 2.9. Приготовление классических тортов;	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	
	Виды, классификация и ассортимент тортов. Ассортимент и технология приготовления бисквитных тортов. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации. Правила и сроки хранения, требования к качеству тортов.	2	2
	Ассортимент и технология приготовления песочных тортов. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации. Правила и сроки хранения, требования к качеству тортов.	2	2
	Ассортимент и технология приготовления слоёных тортов. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации. Правила и сроки хранения, требования к качеству тортов.	2	2
	Ассортимент и технология приготовления миндальных тортов. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации. Правила и сроки хранения, требования к качеству тортов.	2	2

	Ассортимент и технология приготовления воздушно-ореховых и воздушных тортов. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации. Правила и сроки хранения, требования к качеству тортов.	2	2
	<b>Практическая работа № 7</b> Расчёт сырья для приготовления бисквитных, песочных, , воздушных тортов. По заданному количеству.	2	
	<b>Лабораторная работа № 12</b> Приготовление бисквитно-кремовых тортов «Берёзка», «Прага»	4	
	<b>Лабораторная работа № 13</b> Приготовление песочных и воздушных тортов «Абрикотин», «Паутинка».	4	
	<b>Самостоятельная работа №5</b> Сообщение по теме: « Кондитерское изделие как десерт».	2	
Тема 2.10. Приготовление изделий пониженной калорийности.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Ассортимент и технология приготовления изделий с отварными протёртыми овощами и изделий с фруктовыми пастами и крупкой. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации. Правила и сроки хранения, требования к качеству тортов.	2	2
<b>Всего:</b>		<b>152</b>	

## Учебная практика по ПМ. 07

### Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учётом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчёт стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 07</b>  <b>Виды работ:</b>  1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.  2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Приём 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 учётом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>	<b>144</b>	
<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места: доска учебная; рабочее место преподавателя; столы, стулья для обучающихся 2530 обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

**Весоизмерительное оборудование:** весы настольные; электронные;

**Холодильное оборудование:** шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

**Механическое оборудование:** блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер; привод универсальный с взбивания;

**Тепловое оборудование:** плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; вок сковорода; гриль электрический; гриль - саломандра; фритюрница; микроволновая печь;

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

**Оборудование для мытья посуды:** машина посудомоечная;

**Вспомогательное оборудование:** стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:** функциональные ёмкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

**Кухонная посуда:** набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски,

**Расходные материалы:** стрейч плёнка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

**Посуда для презентации:** тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарём, инструментами, посудой:** рабочие столы; -стол с мраморным покрытием; - весы настольные; цветные разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатки; весёлки; венчики; ложки; ножи экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сита; сито конусообразное; выемки формы, паллеты, скребки, трафареты, кисти, кондитерские мешки, насадки; подставки для тортов; набор для работы с марципаном; формы, трафареты для шоколада и конфет; шаблоны для бисквита; полусферы; эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки; аэрограф с компрессором; термометры; спиртовка; бытовой фен; силиконовые штампы, силиконовые жгуты; горелка профессиональная; темпер для шоколада; пульверизатор для шоколадного велюра силиконовые коврики.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащённые компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:** весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

## **1.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания.
  2. Анфимова Н.А. Кулинария, Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
  3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
  4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. - М.: Академия, 2016 г.
  5. Потапова Н.Н.Калькуляция и учёт, Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
- Нормативные документы:**
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
  4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
  5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
  6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
  7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на
  8. продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
  9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  10. 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- Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show> art=2
  11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
  12. .Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
14. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г

**Дополнительные источники:**

**Периодические издания:**

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

**Профессиональные информационные системы:**

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

**Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

**1.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ. 07 Выполнение работ по профессии входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ. 01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащённой современным технологическим оборудованием, производственным инвентарём, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение..

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар, кондитер

предусматриваются следующие виды практик : учебная, производственная(по профилю специальности), и преддипломная. Учебная , производственная(по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках Профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках Профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в Учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ. 07 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому Профессиональному модулю профессионального цикла из расчёта одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшие за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа на менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам , модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом и дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учётом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

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

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приёма-передачи информации в доступных для них формах.

#### 1.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программой (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Профессиональные компетенции, по которым идёт проверка освоения рабочей профессии «Кондитер», соответствуют ФГОС СПО по профессии 12901 Кондитер

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации простых хлебобулочных изделий	Правильность в определении доброкачественности сырья
	Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	Правильность организации рабочего места
	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов

	Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 2. Производить подготовку сырья к производству	Правильность в определении доброкачественности сырья
	Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	Правильность организации рабочего места
	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов
	Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 3. Готовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Правильность в определении доброкачественности сырья
	Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	Правильность организации рабочего места
	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов
	Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 4. Производить замес теста и освоить способы его рыхления	Правильность в определении доброкачественности сырья
	Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	Правильность организации рабочего места

	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 5. Готовить дрожжевое тесто и изделия из него	Правильность в определении доброкачественности сырья
	Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	Правильность организации рабочего места
	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 6. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты из него.	Правильность в определении доброкачественности сырья
	Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	Правильность организации рабочего места
	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 7. Готовить и использовать в оформлении простые и	Правильность в определении доброкачественности сырья
	Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ

основные отделочные полуфабрикаты;	производственного инвентаря, инструментов и посуды
	Правильность организации рабочего места
	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 8. Готовить и оформлять классические пирожные;	Правильность в определении доброкачественности сырья
	Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	Правильность организации рабочего места
	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 9. Готовить и оформлять классические торты;	Правильность в определении доброкачественности сырья
	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	Правильность организации рабочего места
	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 10. Готовить и оформлять изделия пониженной калорийности.	Правильность организации рабочего места
	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

Общие компетенции, по которым идёт проверка освоения рабочей профессии «Кондитер», соответствуют ФГОС СПО по профессии 12901 Кондитер

Таблица 2

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; Оценка эффективности и качества выполнения;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи Рациональное распределение времени на все этапы решения задачи;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с информационной сетью «Интернет»

профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчинённых, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.