



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ.12901 КОНДИТЕР**

по специальности

43.15.02 Поварское и кондитерское дело

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

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 Министерства образования и науки РФ 1565 от 09 декабря 2016г. (ред. от 03.07.2024)

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Архипова Л.Н., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессионального модуля реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения образовательной программы:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера, а также соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОП.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;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
ПК 7.1.	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.2	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборки рабочих работников кондитерского цеха по заданию кондитера; - проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - подготовки теста, начинки и полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - составлению презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; - упаковыванию готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
Уметь	- выполнять работы подготовке рабочего места технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте кондитерском цехе; - применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве кондитерской шоколадной продукции; - замешивать готовить начинки полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования, требования охраны труда пожарной безопасности; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.
Знать	- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

	- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; - правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; - пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 708 часов

Из них на освоение МДК - 150 часов

на практики: учебную – 252 часа и производственную – 288 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.										
			Обучение по МДК, в час.						Практическая подготовка		Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Лекции	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работа (проектов), часов	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	учебная, часов	производственная, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПК 7.1-7.2 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	150	54	82	-	12	-	2	-	-	-	-	-
ПК 7.1-7.2 ОК 01-07, ОК 09	Учебная практика, часов	252							250			-	2
ПК 7.1-7.2 ОК 01-07, ОК 09	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	288								282		-	6
	Промежуточная аттестация по ПМ	18	-	-	-	-	-	-	-	-	6	6	6
	Всего:	708	54	82	-	12	-	2	250	282	6	6	14

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий		150		
МДК 07.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий		150		
Тема 1.1 Организация работы и технологического оснащения рабочего места кондитера при производстве кондитерской и шоколадной продукции		6		ОК02, ОК05, ОК 06, ОК 07 ПК 7.1-7.2
Тема 1.1.1 Организация работы и технологического оснащения рабочего места кондитера при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Характеристика предприятий общественного питания. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Назначения, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной и пожарной безопасности в организациях питания	4	Лекция	
Тема 1.1.2 Решение производственных задач по нормативно-технической документации и по подготовке рабочего места	Решение производственных задач по применению регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве кондитерской и шоколадной продукции Выполнение работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.2 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест при производстве кондитерской и шоколадной продукции		4		ОК02, ОК05, ОК 06, ОК 07 ПК 7.1-7.2
Тема 1.2.1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Организация и требования производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания при производстве кондитерской и шоколадной продукции. Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике)	2	Лекция	
Тема 1.2.2 Стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	Тренинг по соблюдению стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3 Ассортимент, характеристика, требования к качеству и подготовка кондитерского основного и дополнительного сырья для изготовления кондитерской и шоколадной продукции		2		ОК02, ОК05, ОК 06, ОК 07 ПК 7.1-7.2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1.3.1 Ассортимент, характеристика, требования к качеству и подготовка кондитерского основного и дополнительного сырья для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий	2	Лекция	ОК02, ОК05, ОК 06, ОК 07 ПК 7.1-7.2
Тема 1.4 Организация процесса изготовления кондитерской и шоколадной продукции		4		
Тема 1.4.1 Организация процесса изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации общественного питания. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	2	Лекция	
Тема 1.4.2 Использование технологического оборудования	Решение производственных задач по безопасному использованию технологического оборудования	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.5 Правила подбора сочетания кондитерского основного и дополнительного сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции		4		
Тема 1.5.1 Правила подбора сочетания кондитерского основного и дополнительного сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества. Взаимозаменяемость сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Рациональное использование сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	2	Лекция	
Тема 1.5.2 Правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Решение производственных задач по соблюдению правил сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	2	Практическое занятие Практикум	ОК02, ОК05, ОК 06, ОК 07 ПК 7.1-7.2
Тема 1.6 Изготовление начинок, фаршей и сиропов		8		
Тема 1.6.1 Изготовление начинок, фаршей и сиропов	Ассортимент начинок, фаршей и сиропов. Технология изготовления начинок и фаршей. Технология изготовления сиропов. Технология приготовления кремов: сливочных, белковых и заварных. Органолептические способы определения готовности, использования требования к качеству, условия и сроки хранения начинок, фаршей и сиропов	4	Лекция	
Тема 1.6.2 Приготовление начинок, фаршей и сиропов	Решение задач на расчет сырья и составления технологических карт для приготовления начинок, фаршей и сиропов	2	Практическое занятие Практикум	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1.6.3 Решения производственных задач по приготовлению начинок, фаршей и сиропов	Решение производственных задач на расчет сырья и составления технологических карт для приготовления начинок, фаршей и сиропов	2	Самостоятельная работа	ОК02, ОК05, ОК 06, ОК 07 ПК 7.1-7.2
Тема 1.7 Технология приготовления теста, полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом		8		
Тема 1.7.1 Технология приготовления теста, полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом, условия и сроки хранения. Технологии изготовления теста безопасным способом: замес, брожение, обминка, методы определения готовности теста, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологии изготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него; разделка, расстойка, формование, отделка поверхности, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Пищевая ценность полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом.	4	Лекция	
Тема 1.7.2 Решение производственных задач по изготовлению полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом	Решение производственных задач на расчет сырья и составления технологических карт для изготовления полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.7.3 Составление технологической карты и расчетов сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста безопасным способом	Составление технологической карты и расчетов сырья для приготовления полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.8 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста опарным способом		14		ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1-7.2
Тема 1.8.1 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста опарным способом	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста опарным способом. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом, условия и сроки хранения. Технологии изготовления теста опарным способом: замес, брожение, обминка, методы определения готовности теста, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологии изготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него: разделка, расстойка, формование, расстойка, отделка поверхности, выпечка, требование к качеству, условия и сроки хранения. Пищевая ценность полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста опарным способом	4	Лекция	
Тема 1.8.2 Составление расчетов сырья и технологических карт для изготовления полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста.	Решение задач на расчет сырья и составления технологических карт для изготовления полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста опарным способом. Подготовка к лабораторной работе.	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа № 1.	Приготовление изделий из дрожжевого безопасного и опасного теста	6	Лабораторная	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Изготовление изделий из дрожжевого теста			работа	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1-7.2
Контрольная работа №1 Технология приготовления дрожжевого теста	Технология приготовления полуфабрикатов и изделий безопасного и опасного теста	2	Практическое занятие Контрольная работа	
Тема 1.9 Технология приготовления теста, полуфабрикатов и изделий из блинчатого вафельного теста		4		
Тема 1.9.1 Технология приготовления теста, полуфабрикатов и изделий из блинчатого вафельного теста	Ассортимент полуфабрикатов и из блинчатого вафельного теста. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов и изделий из блинчатого вафельного теста. Технологии изготовления блинчатого и вафельного теста: замес, методы определения готовности теста, формование (порционирования), выпечки. Технология приготовления полуфабрикатов, оформление, требование к качеству, условия и сроки хранения. Пищевая ценность полуфабрикатов и из блинчатого вафельного теста	2	Лекция	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1-7.2
Тема 1.9.2 Приготовления изделий из блинчатого и вафельного теста	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления изделий из блинчатого и вафельного теста	2	Самостоятельная работа	
Тема 1.10 Технология изготовления теста и изделий из сдобного пресного теста		8		
Тема 1.10.1 Технология изготовления теста и изделий из сдобного пресного теста	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из пресного сдобного теста. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов и изделий из пресного сдобного теста. Технологии изготовления блинчатого и вафельного теста: замес, методы определения готовности теста, формование (порционирования), выпечки, отделка поверхности, требования к качеству условия и сроки хранения. Пищевая ценность полуфабрикатов из сдобного пресного теста	2	Лекция	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1-7.2
Тема 1.10.2 Составление технологических карт и расчетов сырья для изготовления изделий из сдобного пресного теста	Составление технологических карт и расчетов сырья для изготовления изделий из сдобного пресного теста. Подготовка к лабораторной работе	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа №2 Изготовление изделий из сдобного пресного теста	Приготовление изделий из сдобного пресного теста	4	Лабораторная работа	
Тема 1.11 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из песочного теста		8		ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1-7.2
Тема 1.11.1 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из песочного теста	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов и изделий из песочного теста Технологии изготовления песочного теста: замес, методы определения готовности теста, формование (порционирования), выпечки. Технология приготовления изделий: оформление, требование к качеству, условия и сроки хранения. Пищевая ценность полуфабрикатов и изделий из песочного теста	2	Лекция	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1.11.2 Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления изделий из песочного теста	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления изделий из песочного теста. Подготовка к лабораторной работе	2	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа № 3 Изготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста	Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста	4	Лабораторная работа	
Тема 1.12 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий пряничного теста сырцовым и заварным способом		12		ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1-7.2
Тема 1.12.1 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий пряничного теста сырцовым и заварным способом	Ассортимент полуфабрикатов и изделий пряничного теста. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении теста полуфабрикатов и изделий из пряничного теста. Технология изготовления пряничного теста сырцовым способом : замес, методы определения готовности теста, формирование (порционирования), выпечка. Технология изготовления пряничного теста заварным способом: заваривание муки в сиропе, охлаждение, замес, методы определения готовности теста, формование (порционирования), выпечка. Технология изготовления изделий, отделка поверхности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Пищевая ценность изделий пряничного теста	2	Лекция	
Тема 1.12.2 Технология изготовления изделий из пряничного теста	Решение ситуационных задач по замешиванию пряничного теста для изготовления изделий из пряничного теста сырцовым и заварным способом	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.12.3 Составление технологических карт и расчетов сырья для изготовления изделий из пряничного теста	Составление технологических карт и расчетов сырья для изготовления изделий из пряничного теста сырцовым и заварным способом. Подготовка к лабораторно работе	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа №4 Изготовление полуфабрикатов и изделий из пряничного теста	Приготовление полуфабрикатов и изделий из пряничного теста сырцовым и заварным способом	4	Лабораторная работа	
Тема 1.13 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста		6		
Тема 1.13.1 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста. Технологии изготовления пресного слоеного теста: замес, подготовка масла, слособразования, раскатка, методы определения готовности теста. Технология приготовления изделий пресного слоеного теста, отделка поверхности, требования к качеству , условия и сроки хранения. Пищевая ценность изделий из пресного слоеного теста	2	Лекция	
Тема 1.13.2 Составление технологических карт и расчетов сырья	Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления изделий из пресного слоеного теста	4	Практическое занятие	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
			Практикум	
Тема 1.14 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста		16		ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1-7.2
Тема 1.14.1 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Требование к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении теста полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Технология изготовления бисквитного теста (с подогревом): замес, выпечка, охлаждение, выдержка. Технология изготовления бисквитного теста (буше): замес, выпечка, охлаждение, выдержка. Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста: оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения. Пищевая ценность изделий из бисквитного теста	4	Лекция	
Тема 1.14.2 Решение ситуационных задач по замешиванию бисквитного теста	Решение ситуационных задач по замешиванию бисквитного теста с различными наполнителями (с какао, орехами, маслом и овощами)	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.14.3 Решение задач на расчет сырья и составлению технологических карт для изготовления бисквитного теста	Решение задач на расчет сырья и составлению технологических карт для изготовления полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.14.4 Решение задач на расчет сырья и составлению технологических карт для изготовления бисквитного теста	Составление технологических карт и расчетов сырья на изготовления полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Подготовка к лабораторной работе	2	Самостоятельная работа	
Лабораторная работа № 5 Изготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста	Приготовления полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста	4	Лабораторная работа	
Тема 1.15 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из заварного теста		10		ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1-7.2
Тема 1.15.1 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из заварного теста	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из заварного теста. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении теста полуфабрикатов и изделий из заварного теста. Технология изготовления заварного теста: заварка муки, охлаждение, замес, формования выпечки. Технология изготовления полуфабрикатов и изделий: оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения. Пищевая ценность изделий из заварного теста	4	Лекция	
Тема 1.15.2 Составление расчетов сырья и технологических карт для изделий из заварного теста	Решение задач на расчет сырья и составлению технологических карт для изготовления полуфабрикатов и изделий из заварного теста. Подготовка к лабораторной работе	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа №6 Изготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста	Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста	4	Лабораторная работа	
Тема 1.16 Технология изготовления теста, полуфабрикатов из воздушного, воздушно-орехового и миндального		12		ОК 01-03, ОК 05-07, ОК 09

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
теста				ПК 7.1-7.2
Тема 1.16.1 Технология изготовления теста, полуфабрикатов из воздушного, воздушно- орехового и миндального теста	Ассортимент полуфабрикатов из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении теста полуфабрикатов из воздушного и воздушно-орехового теста. Технология изготовления воздушного теста: замес, выпечка, охлаждение. Технология изготовления воздушно-орехового теста: замес, выпечка, охлаждение. Технология изготовления изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста: замес, выпечка, охлаждение. Пищевая ценность изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста	4	Лекция	
Тема 1.16.2 Составление расчетов сырья и технологических карт для изготовления изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста	Решение задач на расчет сырья и составление технологических карт для изготовления полуфабрикатов и изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа №7 Изготовление изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста	Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста	4	Лабораторная работа	
Тема 1.17 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции		10		ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1-7.2
Тема 1.17.1 Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции	Ассортимент полуфабрикатов из полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции. Технология изготовления полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции: оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения. Пищевая ценность шоколадной продукции.	4	Лекция	
Тема 1.17.2 Составления расчетов сырья и технологических карт для изготовления изделий из шоколадной продукции	Решение задач на расчет сырья и составление технологических карт для изготовления полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции. Подготовка к лабораторной работе	2	Практическое занятие Практикум	
Лабораторная работа №8 Изготовление полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции	Приготовление полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции	4	Лабораторная работа	
Тема 1.18 Упаковка и презентация кондитерской и шоколадной продукции. Расчеты с потребителями при реализации кондитерской и шоколадной продукции		8		ОК 02 ОК 03 ОК 05, ОК 09 ПК 7.1-7.2
Тема 1.18.1 Упаковка и презентация кондитерской и шоколадной продукции. Расчеты с потребителями при	Принципы и приемы упаковки кондитерских и шоколадной продукции. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями	4	Лекция	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
реализации кондитерской и шоколадной продукции				
Тема 1.18.2 Производить расчеты с потребителями	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	4	Практическое занятие Практикум	
Подготовка к промежуточной аттестации	Решение производственных задач по безопасному использованию технологического оборудования. Решение производственных задач на расчет сырья и составления технологических карт на изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерскую и шоколадную продукцию. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	6	Самостоятельная работа	
Подготовка к промежуточной аттестации	Приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	6	Консультация	
Зачетное занятие		4	Практическое занятие (дифференцированный зачет)	
Учебная практика Виды работ		252		ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1-7.2
1	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Подготовка к эксплуатации оборудования.	6		
2	Организация рабочего места. Подбор и использование инвентаря, посуды, инструментов.	6		
3	Характеристика кондитерского основного и дополнительного сырья.	6		
4	Приготовление и использования отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада, карамели).	6		
5	Приготовление и использования полуфабрикатов (глазури, шоколада).	6		
6	Приготовление и использования отделочных полуфабрикатов (желе).	6		
7	Приготовление и использования отделочных полуфабрикатов (мастика, марципан и кандир).	6		
8	Приготовление и использования отделочных полуфабрикатов (крема сливочные).	6		
9	Приготовление и использования отделочных полуфабрикатов (крема заварные и белковые (заварные)).	6		
10	Приготовление и использования отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки).	6		
11	Приготовление хлебобулочных изделий (пирожки с различными начинками и булочки) из дрожжевого теста безопасным способом.	6		
12	Приготовление хлебобулочных изделий (пироги с различными начинками) из дрожжевого теста безопасным способом.	6		
13	Приготовление хлебобулочных изделий (булочки, расстегаи) из дрожжевого теста опасным способом.	6		
14	Приготовление хлебобулочных изделий (пирогов, кулебяк и кексов) из дрожжевого теста опасным способом.	6		
15	Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста.	6		
16	Приготовление хлебобулочных изделий жареных во фритюре.	6		
17	Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.	6		
18	Приготовление блинчатого теста, полуфабрикатов и изделий из него.	6		
19	Приготовление вафельного теста, полуфабрикатов и изделий из него.	6		
20	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1		2	3	4	5
21	Приготовление пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него.		6		
22	Приготовление песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него.		6		
23	Приготовление бисквитного теста разными способами, полуфабрикатов и изделий из него.		6		
24	Приготовление заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него.		6		
25	Приготовление пресного слоеного теста, полуфабрикатов и изделий из него.		6		
26	Приготовление воздушного, воздушно – орехового и миндального теста, полуфабрикатов и изделий из них.		6		
27	Приготовление крошкового и шоколадного полуфабриката, и изделий из шоколадной продукции.		6		
28	Приготовление и оформление бисквитных пирожных.		6		
29	Приготовление и оформление песочных пирожных.		6		
30	Приготовление и оформление заварных пирожных.		6		
31	Приготовление и оформление слоеных пирожных.		6		
32	.Приготовление и оформление воздушных, воздушно-ореховых пирожных.		6		
33	Приготовление и оформление крошковых пирожных.		6		
34	Приготовление и оформление пирожных «Птифуры», «Десертный набор».		6		
35	Приготовление и оформление тортов из бисквитного полуфабриката.		6		
36	Приготовление и оформление фигурных тортов из бисквитного полуфабриката.		6		
37	Приготовление и оформление тортов из песочного полуфабриката.		6		
38	Приготовление и оформление тортов из слоеного полуфабриката.		6		
39	Приготовление и оформление тортов из воздушного полуфабриката. Приготовление и оформление тортов из воздушно-орехового полуфабриката.		6		
40	Приготовление и оформление тортов из крошкового полуфабриката.		6		
Промежуточная аттестация по учебной практике - дифференцированный зачет			2		ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1-7.2
Производственная практика			288		
Виды работ					
1	Охрана труда, пожарная безопасность, производственная санитария и личная гигиена. Организация работы кондитерского цеха: виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.		6		
2	2. Подбор и проверка качества сырья и дополнительных ингредиентов, для приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.		6		
3	3. Приготовление и использования сиропов, карамели с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
4	4. Приготовление и использования глазури сахарной, глазури шоколадной с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
5	5. Приготовление и использования шоколада с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
6	6. Приготовление и использования желе, помады с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
7	7. Приготовление и использования мастики с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
8	8. Приготовление и использования марципана с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
9	9. Приготовление и использования различных видов фаршей с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники		6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1		2	3	4	5
	безопасности.				
10	10. Приготовление и использования начинок для кондитерской продукции с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
11	Приготовление и использования кремов сливочных с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
12	Приготовление и использования кремов белковых с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
13	Приготовление и использования кремов заварных с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
14	Приготовление, оформления сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопасным способом.		6		
15	Приготовление, оформления и реализации сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопасным способом с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
16	Приготовление, оформления и реализации сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста опарным способом с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
17	Приготовление, оформления и реализации сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
18	Приготовление, оформления и реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
19	Приготовление, оформления и реализации изделий из блинчатого теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
20	Приготовление, оформления и реализации изделий из вафельного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
21	Приготовление, оформления и реализации изделий из пресного сдобного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
22	Приготовление, оформления и реализации пряников из пряничного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
23	Приготовление, оформления и реализации коврижки из пряничного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
24	Приготовление, оформления и реализации печенья из песочного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
25	Приготовление, оформления и реализации кексов из песочного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
26	Приготовление, оформления и реализации печенья из бисквитного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
27	Приготовление, оформления и реализации рулетов из бисквитного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
28	Приготовление, оформления и реализации изделий из заварного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
29	Приготовление, оформления и реализации изделия из пресного слоеного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного		6		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1		2	3	4	5
	режимов и техники безопасности.				
30	Приготовление, оформления и реализации шоколадной продукции с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
31	Приготовление, оформления и реализации пирожных из бисквитного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
32	Приготовление, оформления и реализации пирожных из песочного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
33	Приготовление, оформления и реализации пирожных из заварного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
34	Приготовление, оформления и реализации пирожных из слоеного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
35	Приготовление, оформления и реализации пирожных из воздушного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
36	Приготовление, оформления и реализации пирожных пtiфур с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
37	Приготовление, оформления и реализации пирожных из крошкового полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности		6		
38	Приготовление, оформления и реализации тортов из бисквитного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
39	Приготовление, оформления и реализации тортов из песочного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
40	Приготовление, оформления и реализации тортов из слоеного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
41	Приготовление, оформления и реализации тортов из воздушного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
42	Приготовление, оформления и реализации тортов из воздушно-орехового полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
43	Приготовление, оформления и реализации тортов из крошкового полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
44	Приготовление, оформления и реализации тортов из комбинированных полуфабрикатов с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.		6		
Промежуточная аттестация по производственной практике –дифференцированный зачет			6		
Промежуточная аттестация по ПМ экзамен			6		
Всего			708		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

-учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»;

- мастерская «Кондитерское дело».

Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»:

-рабочие места на 30 студентов;

-рабочее место преподавателя;

-технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно - методической документации;

- наглядные пособия (муляжи изделий).

Оборудование мастерской «Кондитерское дело»:

- конвекционная печь;

- планетарный настольный миксер KITCHENAID ARTISAN MINI;

- блендер Bamix Gastro 350 Light Grey;

- миксер (Куттер) Robot Coupe Blixer 3;

- вентилятор на клипсе, весы настольные электронные;

- шкаф холодильный "Капри 0,7 СК" микроволновая печь;

- лампа для карамели;

- пирометр лазерный;

- шкаф шоковой заморозки;

- краскопульт пневматический;

- карамелизатор;

- доска мраморная;

фен строительный MARTELLATO;

- стеллаж 4-х уровневый;

- стол производственный;

- стол с моечной ванной;

- противни для конвекционной печи;

- тележка – шпилька;

- противни для тележки-шпильки;

- подставка под конвекционную печь;

- ванна для растапливания шоколада Martellato;

- столы для краскопульты;

- набор кондитерских насадок;

- компрессор;

- комплект плакатов;

- комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля включает учебную и производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента/, В.С.Ермилова – 3-е изд. стер, М.: «Академия», 2021 -336с. - ISBN 978-5-7695-6294-5

Дополнительные источники

1. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 302 с. - ISBN 978-5-406-02768-4.

2. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. - ISBN 978-5-406-07368-1.

3. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2009. - ISBN 978-5-7695-9997-2

4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. - ISBN 978-5-4468-1100-7

5. Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология приготовления приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов / Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю.; изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2012. - ISBN 978-5-7695-5458-2

6. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. - ISBN 978-5-4468-0069-8

7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М: Академия, 2009.

8. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 13-е изд., стер. - М.: «Академия », 2014.стер. – М. : «Академия», 2010-336с. – ISBN 978-5-4468-0688-1

Словари и справочники

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

2. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.

3. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.

4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Интернет-ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/
<http://www.horeca.ru/>

3. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/ www.edu.ru –Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

5. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Микробиология, физиология питания,

санитария и гигиена; ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.08 Охрана труда; ОП.09 Безопасность жизнедеятельности. Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающихся и регламентируется Положением об учебной и производственной практике.

3.4. 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 программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

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 не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессионального модуля, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
ПК 7.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Знания: - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; - способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике. Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной
	Умения: - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	оценивать наличие ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте. Навыки: - выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при выполнении и защите курсовой работы (проекта); – при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики; - при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик; – при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества.
ПК 7.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Знания: - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	- характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. Знания: - процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; - температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. Умения: - выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; - доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; - контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения. Навыки: - выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	Умения: - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию,	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания: - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. Умения: - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Знания: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. Умения: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знания: - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности. Умения: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Знания: - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов. Умения: - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы	
ОК.06. Проявлять гражданско-	Знания: - сущность гражданско-патриотической позиции,	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
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	общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
	Умения: - описывать значимость своей профессии - презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения.	
	Умения: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знания: - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.	
	Умения: - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	