

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики
Крым
«Керченский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Начальник цеха питания
АО судостроительный завод
им. Б.Г. Буцаева
И.А. Вышкова
Ф.И.О.
« 25 » 20 23 г.

УТВЕРЖАЮ
Директор ГБПОУ РК «КТТ»
Тимохов
« 25 » 20 23 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Освоение рабочей профессии 12901 кондитер

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

г.Керчь

2023

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Освоение рабочей профессии 12901 кондитер разработана на основе ФГОС СПО п п с с з / ППКРС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Мицкая .А.А преподаватель спец дисциплин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК Повар Кондитер

Протокол № 1/0 от «11» 05 2023 г.

Председатель Барскалова Ф.И.О.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБП ОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от «24» 05 2023 г.

Председатель МС Зин Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21
5. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Освоение рабочей профессии 12901 кондитер, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ/ППКРС специальности/профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г № 1565, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис туризм с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном

реестре примерных образовательных программ СПО от 28.12.2018 регистрационный номер № 181228) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Освоение рабочей профессии Кондитер 12901 и соответствующие

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 8	Выполнение работ по профессии Кондитер
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

	упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»:

ЛР 13	Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.
ЛР 14	Приобретение обучающимися навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.
ЛР 15	Приобретение обучающимися социально значимых знаний о нормах и традициях поведения человека как гражданина и патриота своего Отечества.
ЛР 16	Приобретение обучающимися социально значимых знаний о правилах ведения экологического образа жизни о нормах и традициях трудовой деятельности человека о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе.
ЛР 17	Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности.
ЛР 18	Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры, культуры, уважительного отношения к их взглядам.
ЛР 19	Уважительное отношение обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
ЛР 20	Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д

ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
ЛР 22	Приобретение навыков общения и самоуправления.
ЛР23	Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализации личности.
ЛР 24	Ценностное отношение обучающихся к культуре, и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.
ЛР 25	Умение реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 26	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 27	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 28	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 29	Сохранивший психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 30	Мотивация самообразованию и развитию.
ЛР 31	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – 364 часов, в том числе в форме практической подготовки:

Из них на освоение МДК 250 часов,

на практики: учебную 36 часов,

производственную 72 часов

самостоятельная работа 10 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки (с учетом практики)	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практики	
				Всего час.	в том числе лабораторные работы и практические занятия, час.	в том числе, курсовая работа (проект) час.	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная час.	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 8.1-8.6 ОК 01-10	МДК.08.01 Технология приготовления блюд для кондитерского производства	234	186	240	78	-	10	36	72
ПК 8.1-8.6 ОК 01-10	Учебная практика	36							
ПК 8.1-8.8 ОК 01-10	Производственная практика	72							
ПК 8.1-8.6 ОК 01-10	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6							
Всего :		364							

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.08 Освоение рабочей профессии 12901 кондитер

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ПМ.08 Освоение рабочей профессии 12901 кондитер			
Тема 1.1 Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание	10	ОК 01-ОК 10
	Нормативные и технологические документы по организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Классификация оборудования. Охрана труда на предприятии	6	ПК8.1
	В том числе практических занятий.	4	
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
Тема 1.2 Санитарно - гигиенические требования к организации технологического процесса, приготовления, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание	6	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
Тема 1.3 Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	Содержание	14	ОК 01-ОК 10
	Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (мука, крахмал, сахар).	2	ПК8.1-ПК8.6
	Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (яйца, яичные продукты)	2	
	Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (молоко, молочные продукты, жир, масло, маргарин).	2	

Тема 1.4 Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Характеристика разрыхлителей теста	1	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
	Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (желирующие, плодово-ягодные продукты, орехи). Контроль качества и безопасности сырья.	2	
	Пищевые смеси промышленного производства	1	
	В том числе практических занятий.	4	
	Практические занятия		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2	
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	
	Содержание	26	
	Классификация отделочных полуфабрикатов.	2	
	Технология приготовления желе.	2	
Тема 1.5 Технология приготовления дрожжевого теста и	Технология приготовления жженки.	1	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
	Технология приготовления помады и карамели	2	
	Технология приготовления глазури.	1	
	Технология приготовления сиропов	1	
	Технология приготовления кремов.	2	
	Технология приготовления пралине и посыпки	2	
	Технология приготовления марципана	1	
	Технология приготовления сахарной мастики	2	
	Виды отделочных полуфабрикатов из продуктов и смесей промышленного производства. Органолептическая оценка готовых отделочных полуфабрикатов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практические занятия		
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и картинки.	4	
	Лабораторные работы		
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	4	
Тема 1.5 Технология приготовления дрожжевого теста и	Содержание	34	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
	Процессы, происходящие при брожении теста.	3	
	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом.	3	
	Приготовление дрожжевого слоёного теста.	3	

Тема 1.6 Технология приготовления выпечных полуфабрикатов	изделий из него	Технология приготовления теста с «отсдобкой».	3	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
		Технология приготовления слоеного пресного теста.	3	
		Приготовление изделий из дрожжевого теста.	3	
		Технология приготовления фаршей и начинок	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
		Практические занятия	2	
		Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.		
		Лабораторные работы		
		Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4	
		Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4	
		Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
		Содержание	44	
		Классификация бездрожжевого теста	2	
		Способы разрыхления бездрожжевого теста	1	
		Технология приготовления вафельного полуфабриката	2	
		Технология приготовления слоеного пресного полуфабриката	2	
		Технология приготовления воздушного полуфабриката	2	
		Технология приготовления миндального полуфабриката	2	
		Технология приготовления заварного полуфабриката	2	
		Технология приготовления бисквитного полуфабриката с подпиревом (основным способом).	2	
		Технология приготовления полуфабриката бисквитным холодным способом.	2	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
		Технология приготовления масляного полуфабриката		
		Технология приготовления песочного полуфабриката.	2	
		Технология приготовления пряничного полуфабриката.	1	
		В том числе лабораторных работ	24	
		Лабораторная работа № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	4	
		Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста.	4	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6

	Лабораторная занятость №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	4	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
	Лабораторная занятость №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	4	
	Лабораторная занятость №9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	4	
	Лабораторная занятость №10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	4	
	Тема 1.7 Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	20	
	Содержание		ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
	Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	Технология приготовления пряничных изделий.	2	
	Технология приготовления мелкоштучных бисквитных кондитерских изделий.	2	
	Технология приготовления мелкоштучных песочных кондитерских изделий.	2	
	Технология приготовления мелкоштучных слоёных кондитерских изделий.	2	
	Технология приготовления мелкоштучных заварных кондитерских изделий.	2	
	Технология приготовления мелкоштучных воздушных кондитерских изделий.	2	
	Технология приготовления мелкоштучных миндальных кондитерских изделий.	2	
	В том числе лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №11 Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	4	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
	Тема 1.8 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента	19	
	Содержание		
	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	3	
	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различия в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	

Тема 1.9. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	
	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	
	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2	
	В том числе лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	4	
	Содержание	27	
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания вышеперечисленных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	4	
	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	3	
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	3	
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	3	
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	3	

Тема 1.10. Технология приготовления праздничных тортов	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	3	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	4	
	Лабораторная работа 14. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов.	4	
	Содержание	24	
Тема 1.11. Технология приготовления приготовления национальных кондитерских изделий	Классификация праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов	4	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
	Контурно-рельефная отделка. Отделка тортов отливными и выпеченными фигурными барельефами. Отделка тортов кондитерскими фигурами, рельефными орнаментами, свежими и засахаренными цветами.. Обтяжка тортов сахарной мастикой, пищевыми фотографиями и переводными рисунками. Отделка пищевыми красителями с помощью аэрографа.	6	
	Технология приготовления и оформления праздничных тортов. Торты тематические в ассортименте: «Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский» и др	8	
	Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий Хранение сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа 15	4	
	Отделка тортов кондитерскими фигурами, отделка тортов айсингом. Обтяжка тортов сахарной мастикой, пищевыми фотографиями и переводными рисунками.		
	Содержание	10	
	Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских национальных изделий. Технология приготовления характеристика, состав, рецептура и использование национальных изделий.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела.	Лабораторная работа 16. Технология приготовления национальных кондитерских изделий.	4	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
	№1 Разработка технико-технологических карт песочного теста и изделий из него. №2 Создание презентации на тему: Ассортимент национальных кондитерских изделий №3. Создание презентации на тему: бисквитного теста и изделий из него №4.Создание презентации на тему: Приготовление бисквитного теста и изделий из него №5. Создание презентации на тему: Слоёного теста и изделий из него	10	

Промежуточная аттестация по МДК.08.01 Технологии приготовления блюд для кондитерского производства			6	ОК 01-ОК 10 ПК8.1-ПК8.6
Учебная практика 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. Приготовление песочного теста и изделий из него 3. Приготовление бисквитного теста и изделий из него 4. Приготовление заварного теста и изделий из него. 5. Приготовление слоёного теста и изделий из него. 6. Приготовление воздушного теста и изделий из него. 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных.			36	
Производственная практика раздела Виды работ			72	
1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: 2. Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. 3. Организация рабочих мест в кондитерском цехе 4. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 5. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. 6. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. 7. Приготовление выпечных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. 8. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. 9. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента. 10. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента. 11. Приготовление и оформление муссовых тортов; 12. Приготовление праздничных тортов. 13. Приготовление национальных кондитерских изделий				
Промежуточная аттестация в форме Экзамена по <u>ПМ.08 Освоение рабочей профессии 12901 кондитер</u>			6	
Всего			364	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программ профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологий кулинарного и кондитерского производства, оснащенные учебным оборудованием (рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу студентов), шкафом для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения (персональный компьютер, монитор, ноутбук, мультимедиапроектор, экран, МФУ, программное обеспечение общего и профессионального назначения); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).
- лаборатория: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- Реализация программ модуля предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программой 43.02.15. Поварское и кондитерское дело..

3.2. Информационное обеспечение обучения

Дополнительные источники:

1. Бурякова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2016.
2. Бутейкин Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2014.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2017.
1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. Производственное обучение профессии «Кондитер»: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2013.
2. Боленштейн С., Киттер М., Шмелес К. Полная энциклопедия выпечки. – М.: АСТ, Астрель, 2013.
3. Дикон Карол. Вкусные торты для веселого праздника: [перевод с английского] / Кэрол Дикон. – М.: Контэнт, сор. 2011.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: Учебное пособие. – М.: Академия, 2012.
5. Марфитт Д. Как украсить торт. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2001

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный.
2. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный.
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://base.garant.ru/12117866>, свободный.
4. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания». [Электронный ресурс]. Режим

- доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9047537>, свободный.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>, свободный.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>, свободный.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>, свободный.
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>, свободный.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>, свободный.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>, свободный.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	– Правильность в определении – Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места. – Осознанность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы. – Соблюдение последовательности приготовления инвентаря, приспособлений и оборудования к работе. – Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования. – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. – Соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса. – Осознанность выбора тепловых режимов. Определение готовности изделий. – Соблюдение единых норм времени при выполнении операций. – Соблюдение требований качества при проведении бракеража. – Соблюдение условий и сроков хранения изделий в соответствии с требованиями СанПиНа	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производственной практики. Отчет по дневнику производственной практики. Письменное и устное тестирование. Экзамен.
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мясные кондитерские изделия	– Правильность в определении – Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места. – Осознанность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы. – Соблюдение последовательности приготовления инвентаря, приспособлений и оборудования к работе. – Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования. – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. – Соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса. – Осознанность выбора тепловых режимов. Определение готовности изделий.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производственной практики. Отчет по дневнику производственной практики. Письменное и устное тестирование. Экзамен.

	СанПиН	ПК 8.5. Готовить и оформлять отчетственные классические торты и пирожные
Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производственной практики. Отчет по дневнику производственной практики. Листовое и устное тестирование. Экзамен	Правильность в определении доброкачественности сырья. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места. Обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работ. Соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе. Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования. Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. Соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса. Обоснованность выбора тепловых режимов. Определение готовности изделий. Соблюдение единиц норм времени при выполнении операций. Соблюдение требований качества при проведении бракеража. Соблюдение условий и сроков хранения изделий в соответствии с требованиями СанПиН	ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производственной практики. Отчет по дневнику производственной практики. Листовое и устное тестирование. Экзамен	Правильность в определении доброкачественности сырья. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места. Обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работ. Соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе. Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования. Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. Соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса. Обоснованность выбора тепловых режимов. Определение готовности изделий. Соблюдение единиц норм времени при выполнении операций. Соблюдение требований качества при проведении бракеража. Соблюдение условий и сроков хранения изделий в соответствии с требованиями СанПиН	ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Самостоятельная работа	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 информационные коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
Демонстрация интереса к будущей профессии для задорной потребности в приобретении лабораторных работ, выполнении заданий по практике.	Демонстрация права личной деятельности, выполнения заданий, планирование действий на практике. Составление плана лабораторной работы, планирование действий на практике.	Решение стандартных и нестандартных задач в процессе приготовления блюд.	Подготовка докладов, рефератов по новым видам сырья, оборудования, технологиям. Эффективный поиск необходимой информации при выполнении самостоятельной работы. Использование различных источников информации, включая электронные	Разработка и представление мультимедийных презентаций проектов. Осуществление обучения с использованием персонального компьютера. Сбор информации с помощью сети Интернет.	Выполнение работ под наблюдением, при наличии некоторых ситуаций. Активно работать в группе. Демонстрация действий по реализации готовой продукции.	Выполнение работ на практике и лабораторных работ с любыми коллегами
Самостоятельная работа	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 информационные коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу команд (подчиненных), результаты 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	ОК 10. Пользоваться иностранным языком
– Самонализ и коррекция результатов собственной работы.	– Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	– Анализ инноваций в области разработки технологий бизнес-процессов	– проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности
– защита практической работы – самостоятельная внеаудиторная работа – Оценка результатов учебной практики; – Оценка результатов производственной практики; – Экзамен (квалификационный)	– защита практической работы – самостоятельная внеаудиторная работа – Оценка результатов учебной практики; – Оценка результатов производственной практики; – Экзамен (квалификационный)	– защита практической работы – самостоятельная внеаудиторная работа – Оценка результатов учебной практики; – Оценка результатов производственной практики; – Экзамен (квалификационный)	– защита практической работы – самостоятельная внеаудиторная работа – Оценка результатов учебной практики; – Оценка результатов производственной практики; – Экзамен (квалификационный)

Лист дополнений и изменений к рабочей программе
ПМ.08 Освоение рабочей профессии 12901 кондитер
на _____ учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на 20____ - 20____ учебный
год по ПМ.08 Освоение рабочей профессии 12901 кондитер

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на
заседании цикловой методической комиссии _____
«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель Цикловой методической комиссии _____
Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026