

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
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 № 8 от **02.06.2023** г.

Утверждено  
приказом №255/1 от **16.06.2023** г.

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

по специальности

43.02.15 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 общего образования (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565 (Зарегистрировано 20.12.2016 №44828), (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

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

Разработчики:

Тищенко Е.В., преподаватель специальных дисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Левихина И.Л., преподаватель специальных дисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

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

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>22</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>33</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>37</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ</b>	<b>46</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

Программа профессионального модуля может быть использована при использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): **Технология приготовления мучных кондитерских изделий** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Изготовление, презентация и продажа мучных кондитерских изделий
ПК 7.1.	Составление рецептуры мучных кондитерских изделий
ПК 7.2	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 7.3	Формовка мучных кондитерских изделий.
ПК 7.4	Выпечка мучных кондитерских изделий
ПК 7.5	Презентация и продажа мучных кондитерских изделий.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий</b>			
ПК 7.1. – 7.5. ОК. 1- 5,7,9,10	- подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению мучных кондитерских изделий	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; -проверять поддержание требуемого	- 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; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; <i>-нормативные правовые акты РФ,</i>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>температурного режима в холодильном оборудовании</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>-включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;</p> <p>-рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p><i>регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i></p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>-виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы и правила</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей
ОК. 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- определение этапов решения задачи;</li> <li>- определение потребности в информации;</li> <li>- осуществление эффективного поиска;</li> <li>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;</li> <li>- предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составить план действия, определить необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК. 2	- планирование информационного поиска из широкого	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять</li> </ul>	- номенклатура информационных источников,

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>- структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>необходимые источники информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>	<p>применяемых в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>
ОК. 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</li> <li>- применение современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>- определение траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>
ОК. 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</li> <li>- планирование профессиональной деятельность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психология коллектива;</li> <li>- психология личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
ОК. 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного</li> </ul>



Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе	- оформлять документ	контекста; - правила оформления документов
ОК. 7	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 9	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК. 10	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- 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	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p>текстов профессиональной направленности</p>
<b>Раздел модуля 2. Процесс изготовления и подготовки к презентации, и продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>			
<p>ПК 7.1. – 7.5. ОК. 1- 5,7,9,10</p>	<p>-подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и других расходных материалов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</li> <li>-своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>-сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>-проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>-обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>-пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных изделий;</li> <li>-правила оформления заявок на склад;</li> <li>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов;</li> <li>- правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>- ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>- правила поверки весоизмерительного оборудования;</li> <li>-правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>-правила снятия остатков на рабочем месте;</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>продуктов;</p> <p>-осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами;</p> <p>-использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;</p> <p>-безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p>	<p>-правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>- правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых мучных кондитерских изделий;</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>- приготовление продуктов и отделочных полуфабрикатов</p>	<p>-распознавать недоброкачественные продукты;  -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;  -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке;  - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  - готовить желе;  - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр. ;  -нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  - варить сахарный сироп для пропитки изделий;  - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для Приготовления помадки, украшений из</p>	<p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования),укладки готовых изделий;  правила;  -назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых кондитерских ,мучных изделий;  -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых кондитерских, мучных изделий;  -условия, сроки, способы хранения кондитерских, мучных изделий организация работ в кондитерском цехе;  - последовательность Выполнения технологических операций;</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>карамели и пр.);  - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  - готовить жженный сахар;  - готовить посыпки;  - готовить помаду, глазури;  - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;  доводить до вкуса, требуемой консистенции;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  -выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами и эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p>	
	<p>- приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его</p>	<p>- современные методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное, слоеное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное</p> <p>вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
	<p>- приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто</p>	<p>- методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- подготавливать начинки, фарши;</p> <p>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- прослаивать дрожжевое тесто для кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных кондитерских изделий;</p> <p>- проводить оформление кондитерских изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>инструментов;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских;</p> <p>- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
	<p>- хранение, отпуск, упаковка на вынос кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>	<p>- проверять качество кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>	<p>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских разнообразного ассортимента;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>выдерживать условия хранения кондитерских с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских;</li> </ul>	<p>отпуска на вынос мучных кондитерских разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к Безопасности хранения готовых мучных кондитерских разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования Упакованных мучных кондитерских разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских разнообразного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</li> <li>- безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на мучных кондитерских разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли; виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за</li> </ul>



Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских;</p> <p>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</p>	<p>правильность расчетов с потребителями;</p> <p>- правила общения с потребителями;</p> <p>- базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>- техника общения, ориентированная на потребителя;</p>
	<p>- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;</p> <p>- хранение готовых изделий и отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>-соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>-выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>-проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-осуществлять маркировку</p>	<p>-правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы упаковки, складирования пищевых продуктов;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>упакованных неиспользованных пищевых продуктов;</p> <p>-выбирать, применять</p> <p>-соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</p> <p>-соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</p> <p>-безопасно использовать оборудование для упаковки;</p>	<p>нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p>
ОК. 1	<p>- распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</p> <p>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>- определение этапов решения задачи;</p> <p>- определение потребности в информации;</p> <p>- осуществление эффективного поиска;</p> <p>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</p> <p>- разработка детального плана действий;</p> <p>- оценка рисков на каждом шагу;</p> <p>- оценка плюсов и минусов полученного</p>	<p>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>- составить план действия, определить необходимые ресурсы;</p> <p>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- реализовать составленный план;</p> <p>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- структура плана для решения задач;</p> <p>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>результата, своего плана и его реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>		
ОК. 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>- структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>
ОК. 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</li> <li>- применение современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>- определение траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>
ОК 4	- участие в деловом	- организовывать	- психология

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность	работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК. 5	- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе	- излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов
ОК. 7	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 9	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК. 10	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		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	- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 150 часов

Из них на освоение МДК – 138 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.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			Всего, часов	Лабораторных и практических занятия, часов	Курсовых работ (проектов), часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1. –7.5. ОК 1-5, 7, 9, 10	Раздел 1 Организация рабочего места пи производстве кондитерской и шоколадной продукции	16	16		-			-
ПК 7.1. –7.5. ОК 1-5, 7, 9, 10	Раздел 2 Процесс изготовления и подготовки к презентации, и продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	138	122	72	-			12
ПК 7.1. –7.5. ОК 1-5, 7, 9, 10	Учебная практика, часов	252				252		-
ПК 7.1. –7.5. ОК 1-5, 7, 9, 10	Производственная практика (по профилю специальности), часов	288					288	-
	Всего:	690	138	72	-	252	288	12

## 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		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
<b>Раздел 1. Организация рабочего места при производстве кондитерской и шоколадной продукции</b>				<b>16</b>
<b>МДК 07.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий</b>				<b>16</b>
<b>Тема 1.1.</b> Организация работы и технологического оснащения рабочего места кондитера при производстве кондитерской и шоколадной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>		2	<b>6</b>
	1	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.		4
	2	Характеристика предприятий общественного питания		
	3	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции		
	4	Назначения, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.		
	5	Требования охраны труда, производственной и пожарной безопасности в организациях питания		
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>0</b>
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
	1	Решение производственных задач по применению регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве кондитерской и шоколадной продукции		1
	2	Выполнение работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе		1
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>
	<b>Консультации</b>			<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>0</b>
<b>Тема 1.2.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест при производстве кондитерской и шоколадной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>		2	<b>4</b>
	1	Организация и требования производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания при производстве кондитерской и шоколадной продукции		2
	2	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)		
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>0</b>
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
	1	Тренинг по соблюдению стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе		2
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>
	<b>Консультации</b>			<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>	
<b>Тема 1.3.</b> Ассортимент,	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
характеристика, требования к качеству и подготовка кондитерского основного и дополнительного сырья для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	1	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов ,используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	2	4
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий		
	<b>Лабораторные работы</b>			0
	<b>Практические занятия</b>			0
	<b>Контрольная работа</b>			0
	<b>Консультации</b>			2
	1	Подготовка кондитерского основного и дополнительного сырья для изготовления кондитерской и шоколадной продукции		2
<b>Самостоятельная работа</b>		0		
<b>Раздел 2 Процесс изготовления и подготовки к презентации, и продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>				<b>134</b>
<b>МДК 07.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий</b>				<b>134</b>
<b>Тема 2.1.</b> Организация процесса изготовления кондитерской и шоколадной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>
	1	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации общественного питания	2	2
	2	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания		
	3	Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции		
	<b>Лабораторные работы</b>			0
	<b>Практические занятия</b>			2
	1	Тренинг по безопасному использованию технологического оборудования для изготовления кондитерской и шоколадной продукции		2
	2	Решение производственных задач по соблюдению санитарно- гигиенических требований и требований охраны труда и пожарной безопасности		
	<b>Контрольная работа</b>			0
	<b>Консультации</b>			0
	<b>Самостоятельная работа</b>			2
1.Решение производственных задач по безопасному использованию технологического оборудования		2		
<b>Тема 2.2.</b> Правила подбора сочетания кондитерского	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>
	1	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества		4



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
основного и дополнительного сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	2	Взаимозаменяемость сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	2	
	3	Рациональное использование сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции		
	<b>Лабораторные работы</b>			0
	<b>Практические занятия</b>			2
	1	Решение производственных задач по соблюдению правил сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции		2
	<b>Контрольная работа</b>			0
	<b>Консультации</b>			2
	1	Аккуратное и экономное использования сырья в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции		1
	2	Подготовка сырья к производству: процеживание, просеивание, протирация, замешивание, измельчение, формирование сырья используемого для приготовления кондитерской и шоколадной продукции		1
	<b>Самостоятельная работа</b>			0
<b>Тема 2.3.</b> Изготовление начинок, фаршей и сиропов	<b>Содержание учебного материала</b>		2	8
	1	Ассортимент начинок, фаршей и сиропов		
	2	Технология изготовления начинок и фаршей		
	3	Технология изготовления сиропов		
	4	Органолептические способы определения готовности, использования требования к качеству, условия и сроки хранения начинок, фаршей и сиропов		4
	<b>Лабораторные работы</b>			0
	<b>Практические занятия</b>			2
	1	Решение задач на расчет сырья и составления технологических карт для приготовления начинок, фаршей и сиропов		2
	<b>Контрольная работа</b>			0
	<b>Консультации</b>			0
	<b>Самостоятельная работа</b>			2
	1.Составление технологических карт и расчетов сырья на начинки, фарши и сиропы.			2
	<b>Тема 2.4.</b> Технология приготовления теста, полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом	<b>Содержание учебного материала</b>		2
1		Ассортимент полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом		
2		Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом, условия и сроки хранения	4	
3		Технологии изготовления теста безопасным способом: замес, брожение,обминка, методы определения готовности теста, требования к качеству, условия и сроки хранения		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
	4	Технологии изготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него; разделка, расстойка, формование, отделка поверхности, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	5	Пищевая ценность полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом		
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>0</b>
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
	1	Решение задач на расчет сырья и составление технологических карт для изготовления полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом		2
	<b>Контрольная работа</b>			0
	<b>Консультации</b>			<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>
	1.Составление технологической карты и расчетов сырья для полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом			2
<b>Тема 2.5.</b> Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста опарным способом	<b>Содержание учебного материала</b>		2	<b>12</b>
	1	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста опарным способом		4
	2	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом, условия и сроки хранения		
	3	Технологии изготовления теста опарным способом: замес, брожение, обминка, методы определения готовности теста, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	4	Технологии изготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него: разделка, расстойка, формование, расстойка, отделка поверхности, выпечка, требование к качеству, условия и сроки хранения		
	5	Пищевая ценность полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста опарным способом		
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>6</b>
	1	Лабораторная работа №1 Изготовление изделий из дрожжевого безопасного и опарного теста		6
	<b>Практические работы</b>			<b>2</b>
	1	Решение задач на расчет сырья и составление технологических карт для изготовления полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста опарным способом		2
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>
	<b>Консультации</b>			<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>0</b>
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>
	1	Ассортимент полуфабрикатов и из блинчатого вафельного теста		
	2	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов и изделий из блинчатого вафельного теста	4	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Уровень освоения	Объем часов	
1	2			3	
вафельного теста	3	Технологии изготовления блинчатого и вафельного теста: замес, методы определения готовности теста, формование (порционирования), выпечки	2		
	4	Технология приготовления полуфабрикатов, оформление, требование к качеству, условия и сроки хранения			
	5	Пищевая ценность полуфабрикатов и из блинчатого вафельного теста			
	<b>Лабораторные работы</b>				0
	<b>Практические занятия</b>				0
	<b>Контрольная работа</b>				0
	<b>Консультации</b>				0
	<b>Самостоятельная работа</b>				2
	1. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления изделий из бисквитного и вафельного теста				2
<b>Тема 2.7.</b> Технология изготовления теста и изделий из сдобного пресного теста	<b>Содержание учебного материала</b>		2	10	
	1	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из пресного сдобного теста			
	2	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов и изделий из пресного сдобного теста			
	3	Технологии изготовления блинчатого и вафельного теста: замес, методы определения готовности теста, формование (порционирования), выпечки, отделка поверхности, требования к качеству условия и сроки хранения			
	4	Пищевая ценность полуфабрикатов из сдобного пресного теста			
	<b>Лабораторные работы</b>				4
	1.	Лабораторная работа №2 Изготовление изделий из сдобного пресного теста			4
	<b>Практические работы</b>				4
	1	Решение ситуационных задач и составление расчетов сырья для приготовления изделий из пресного сдобного теста			2
	2	Составление технологических карт и расчетов сырья для изготовления изделий из сдобного пресного теста			2
	<b>Контрольная работа</b>				0
	<b>Консультации</b>				0
	<b>Самостоятельная работа</b>				0
<b>Тема 2.8.</b> Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из песочного теста	<b>Содержание учебного материала</b>		2	10	
	1	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из песочного теста			
	2	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов			4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
		и изделий из песочного теста		
3		Технологии изготовления песочного теста: замес, методы определения готовности теста, формование (порционирования), выпечки		
4		Технология приготовления полуфабрикатов, оформление, требование к качеству, условия и сроки хранения		
5		Пищевая ценность полуфабрикатов и изделий из песочного теста		
		<b>Лабораторная работа</b>		
1		Лабораторная работа № 3 Изготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста		
		<b>Практические работы</b>		
		<b>Контрольная работа</b>		
		<b>Консультации</b>		
		<b>Самостоятельная работа</b>		
		1. Составление технологических карт и расчетов сырья для приготовления изделий из песочного теста		
Тема 2.9. Технология изготовления теста, полуфабрикатов и из пряничного теста сырцовым и заварным способом	<b>Содержание учебного материала</b>		2	4
1		Ассортимент полуфабрикатов и изделий пряничного теста		
2		Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении теста полуфабрикатов и изделий из пряничного теста		
3		Технология изготовления пряничного теста сырцовым способом : замес, методы определения готовности теста, формирование (порционирования), выпечка		
4		Технология изготовления пряничного теста заварным способом: заваривание муки в сиропе, охлаждение, замес, методы определения готовности теста, формование (порционирования), выпечка.		
5		Технология изготовления изделий, отделка поверхности, требования к качеству, условия и сроки хранения		
6		Пищевая ценность изделий пряничного теста		
		<b>Лабораторные работы</b>		
1		Лабораторная работа №4 Изготовление полуфабрикатов и изделий из пряничного теста		
		<b>Практические работы</b>		
1		Решение ситуационных задач по замешиванию пряничного теста для изготовления изделий из пряничного теста сырцовым и заварным способом		
2		Составление технологических карт и расчетов сырья для изготовления изделий из пряничного теста		
		<b>Контрольная работа</b>		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
	<b>Консультации</b>			<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>0</b>
<b>Тема 2.10.</b> Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>
	1	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста	2	2
	2	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста		
	3	Технологии изготовления пресного слоеного теста: замес, подготовка масла, слоеобразования, раскатка, методы определения готовности теста		
	4	Технология приготовления изделий пресного слоеного теста, отделка поверхности, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	5	Пищевая ценность изделий из пресного слоеного теста		
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>0</b>
	<b>Практические работы</b>			<b>0</b>
	<b>Контрольная работа</b>			<b>2</b>
	1	Приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста		2
	<b>Консультации</b>			<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>0</b>
<b>Тема 2.11.</b> Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>14</b>
	1	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста	2	4
	2	Требование к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении теста полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста		
	3	Технология изготовления бисквитного теста (с подогревом): замес, выпечка, охлаждение, выдержка		
	4	Технология изготовления бисквитного теста (буше): замес, выпечка, охлаждение, выдержка		
	5	Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	6	Пищевая ценность изделий из бисквитного теста		
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>4</b>
	1	Лабораторная работа № 5 Изготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.		4
	<b>Практические работы</b>			<b>4</b>
	1	Решение ситуационных задач по замешиванию бисквитного теста с различными наполнителями (с какао, орехами, маслом и овощами)		2
	2	Решение задач на расчет сырья и составлению технологических карт для изготовления полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста		2
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов	
1	2		3	
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	
	1. Составление технологических карт и расчетов сырья на изготовления полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста		2	
<b>Тема 2.12.</b> Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из заварного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>8</b>	
1	Ассортимент полуфабрикатов и изделий из заварного теста		2	
2	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении теста полуфабрикатов и изделий из заварного теста		2	
3	Технология изготовления заварного теста: заварка муки, охлаждение, замес, формования выпечки		2	
4	Технология изготовления полуфабрикатов и теста, требования к качеству, условия и сроки хранения		2	
5	Пищевая ценность изделий из заварного теста		2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
1	Лабораторная работа №6 Изготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста		4	
	<b>Практическая работа</b>		<b>2</b>	
1	Решение задач на расчеты сырья и составления технологических карт для изготовления полуфабрикатов и изделий из заварного теста		2	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>	
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>	
<b>Тема 2.13.</b> Технология изготовления теста, полуфабрикатов из воздушного, воздушно - орехового и миндального теста	<b>Содержание учебного материала</b>		2	<b>10</b>
1	Ассортимент полуфабрикатов из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста			4
2	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении теста полуфабрикатов из воздушного и воздушно-орехового теста			4
3	Технология изготовления воздушного теста: замес, выпечка, охлаждение	4		
4	Технология изготовления воздушно-орехового теста: замес, выпечка, охлаждение	4		
5	Технология изготовления изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста: замес, выпечка, охлаждение	4		
6	Пищевая ценность изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста	4		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>		
1	Лабораторная работа №7 Изготовление изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста	4		
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>		
1	Решение задач на расчеты сырья и составления технологических карт для изготовления полуфабрикатов	2		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
		и изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста		
Тема 2.14. Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>		2	<b>10</b>
1	Ассортимент полуфабрикатов из полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции			4
2	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции			4
3	Технология изготовления полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции, требования к качеству, условия и сроки хранения			4
4	Пищевая ценность шоколадной продукции			4
<b>Лабораторные работы</b>				<b>4</b>
1	Лабораторная работа №8 Изготовление полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции			4
<b>Практические работы</b>				<b>2</b>
1	Решение задач на расчеты сырья и составление технологических карт для изготовления полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции			2
<b>Контрольная работа</b>				<b>0</b>
<b>Консультации</b>				<b>0</b>
<b>Самостоятельная работа</b>				<b>0</b>
<b>Содержание учебного материала</b>				<b>8</b>
1	Принципы и приемы упаковки кондитерских и шоколадной продукции			2
2	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции		2	
3	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями		2	
<b>Лабораторные работы</b>			<b>0</b>	
<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>	
1	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты		2	
2	Зачетное занятие		2	
<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>	
<b>Консультации</b>			<b>2</b>	
1	Эстетичное и безопасное упаковывание готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос		1	
2	Готовая кондитерская и шоколадная продукция с учетом требования к безопасности готовой продукции		1	
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>0</b>	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>			<b>252</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Инструктаж по технике безопасности. Подготовка основного и дополнительного сырья для производства кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>2.Организация рабочего места, упаковка пищевых продуктов.</li> <li>3.Подготовка кондитерского сырья к производству.</li> <li>4.Приготовление начинок (фаршей) и сиропов для кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>5. Замес теста для кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>6.Приготовление полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>7. Хранение и реализации готовой кондитерской и шоколадной продукции.</li> </ol>		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b>			<b>288</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Процеживание, просеивание, протирание, замешивание, измельчение, формирование сырья, используемого для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>2. Изготовление начинок ( фаршей) и сиропов.</li> <li>3. Изготовление полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста.</li> <li>4.Изготовление полуфабрикатов изделий из сдобного пресного, песочного и пряничного теста.</li> <li>5.Изготовление полуфабрикатов и изделий из заварного и песочного слоеного теста.</li> <li>6.Изготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного, воздушного и воздушно- орехового теста.</li> <li>7.Изготовление полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции.</li> <li>8.Порционирование ( комплектование) кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>9.Эстетичное и безопасное упаковывание готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос.</li> <li>10.Хранение реализация готовой кондитерской и шоколадной продукции согласно требованиям нормативной документации.</li> <li>11. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию кондитера.</li> </ol>		
<b>Всего</b>			<b>690</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- Мастерская Кондитерское дело

Оборудование учебного кабинета технологии 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 Поварское дело:

конвекционная печь, планетарный настольный миксер KITCHENAID ARTISAN MINI, блендер Bamix Gastro 350 Light Grey, миксер (Куттер) Robot Coupe Vlixer 3, вентилятор на клипсе, весы настольные электронные, шкаф холодильный "Капри 0,7 СК" микроволновая печь, лампа для карамели, пирометр лазерный, шкаф шоковой заморозки, краскорпульт пневматический, карамелизатор, доска мраморная, фен строительный MARTELLATO стеллаж 4-х уровневый, стол производственный, стол с моечной ванной, противени для конвекционной печи, тележка- шпилька, противени 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 обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

#### **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», 2020 -336с

##### **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. — URL: <https://book.ru/book/936277> (дата обращения: 09.10.2021). — Текст : электронный.

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. — URL: <https://book.ru/book/931505> (дата обращения: 09.10.2021). — Текст : электронный..

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.

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

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.

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.

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

8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В Усов. - 8-е изд.,

9. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов/ Н.Г. Бутейкис.- 8-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия ИЦ», 2010.стер. – М. : «Академия», 2010.

### **Словари и справочники**

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

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

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

### **Интернет-ресурсы:**

1. Большой электронный сборник рецептур 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](http://www.edu.ru) –Режим доступа:  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

### **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 обучения.

Практическая подготовка по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением о практической подготовке в ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего

ФГОС СПО, 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 профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел 1</b> Технология приготовления хлебобулочных изделий.			
ПК 7.1 - 7.5 ОК.1-5,7,9,10	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий для пирожных и тортов;</li> <li>- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>- методы приготовления хлебобулочных изделий, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и разнообразного ассортимента, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий кондитерских изделий, отделочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия, сроки хранения хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства</li> <li>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила маркирования упакованных кондитерских изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов, пирожных и тортов, правила заполнения этикеток.</li> <li>- ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>правила общения с потребителями;</li> </ul>		
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав кондитерских изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления кондитерских изделий отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов</li> </ul> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления кондитерских отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным,</li> </ul>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>



Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>бездрожжевое тесто способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать начинки, фарши и пюре;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для кондитерских изделий из дрожжевого слоеного и изделия из бездрожжевого теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество кондитерских, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать условия хранения изделий отделочных</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов</li> <li>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных изделий разнообразного ассортимента, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе , мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- защита отчетов по правильность, полнота оценка качества и безопасности основных продуктов и практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</li> </ul>		
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> </ul>	Лабораторная работа.	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовление отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- хранение отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Наблюдение</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p><i>Знания</i></p> <p>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- структура плана для решения задач;</p> <p>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p><i>Умения</i></p> <p>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- анализировать задачу и/или</p>	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p> <p>Лабораторная работа.</p>	<p>Оценка результатов</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>проблему и выделять её составные части;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составить план действия,</li> <li>- определить необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- определение этапов решения задачи;</li> <li>- определение потребности в информации;</li> <li>- осуществление эффективного поиска;</li> <li>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p><i>Знания</i> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности</p>	<p>Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.  Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Наблюдение</p>
	<p><i>Умения</i> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов.  Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.  Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Наблюдение</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><i>Знания</i> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<p>Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.  Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	Наблюдение
	<i>Умения</i> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.  Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Наблюдение
	<i>Действия</i> - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике	Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов.  Наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Наблюдение

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Рабочая программа ПМ.07 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих может быть использована реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: Кондитер