Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР

2023 г

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 12.05.2021 г.
Председатель МС_____Петропавловская Я.А.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 7 от 19.05.2023 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г.
№ 186/п

Одобрена цикловой методической комиссией механико-технологических дисциплин Протокол № 8 от 30.04.2023г.

Председатель_____М.Ю. Крупикова

Программа разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (СПО) укрупненной группы **43.0000** Сервис и туризм
по специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Зам. директора_____ А.А. Смирнова

Автор: Крупикова М.Ю. – преподаватель

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 33

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 40

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 08. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер и соответствующие ему общие компетенции, 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 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13.	Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания.
ЛР 14.	Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 8	**Выполнения работ по профессии рабочего Кондитер**
ПК 8.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий несложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 8.2	Организовывать и проводить приготовление простых и основных хлебобулочных изделий
ПК 8.3	Организовывать и проводить приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий.
ПК 8.4	Организовывать и проводить приготовление простых и основных мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел *1* Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
ПК 8.1-8.2	подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ведение расчетов с потребителями	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение упаковочных материалов, - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ОК 01	Распознание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действий. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации. Предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 07	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
Раздел модуля 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий, мучных и кондитерских изделий			
ПК 8.3-8.4	подготовка основных продуктов и	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка	-ассортимент, характеристика, правила выбора

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	дополнительных ингредиентов	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий	основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; -замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления кондитерских и шоколадных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температурный режим и правила приготовления кондитерских и шоколадных изделий.

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		технологического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий; проводить формование, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - прослаивать тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; - замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах, сдобное тесто для куличей, песочное, миндальное и другие виды; - замешивать специальное пресное тесто для украшений; - разделывать и формовать сдобные изделия различных форм; - производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и хлебобулочные изделия на листах и в формах; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. *Изготавливать сдобные изделия для обслуживания и*	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении кондитерских и шоколадных изделий. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ. *Ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS).* *Воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом типы (WS).* *Качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS).* *Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS).* *Особые меры безопасности при*

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		продажи (WS). Презентовать изделия (WS). Декорировать изделия глазурью, цукатами, орехами, семечками и т.д. (WS). Производить слоеные изделия нужного веса и размера (WS). Изготавливать закваски и заварки. (WS). Использовать красители при работе с композициями для Арт-класса (WS). Окрашивать композиции для Арт-класса разнообразные техники, в том числе аэрографию.	*работе с шоколадом, карамелью (WS). Технику моделирования из различных материалов (WS). Техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS)*
	хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования	- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - методы подачи хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			- правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток
	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость; - вести учет реализованных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- ассортимент и цены на на день принятия платежей; - правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01	Распознание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации. Предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действий. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.	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

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте		профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения

2.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 394 часа, из них:
- на освоение МДК – 170 часов, в том числе практических работ – 70 часов.
- самостоятельной работы – 8 часов;
- учебная практика – 216 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.				
			Всего, часов	в том числе практические и лабораторные работы	Учебная, часов	производственная, часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ПК 8.1. – ПК 8.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	**Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**	**34**	**30**	4			**4**
ПК 8.3. – ПК 8.4 ОК 1, ОК 4, ОК 7	**Раздел 2. Осуществление приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**136**	**132**	66			**4**
ПК 8.1. – ПК 8.2	Учебная практика, часов	**216**					-
Всего		**386**	**162**	70			**8**

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 обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Раздел *1* Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			**34**
МДК. 08.01 Выполнение работ по профессии Кондитер			**34**
Тема 1.1 **Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента**	**Содержание учебного материала**		**12**
	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента.	2	2
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента.		2
	3. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.		2
	4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента		2
	5. Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента.		2
	6. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента.		2
	Тематика практических занятий		**4**
	Практическое занятие № 1. Составление плана-схемы рабочего места кондитера по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента		2
	Практическое занятие № 2. Составление плана-схемы рабочего места кондитера по хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		2
	Самостоятельная работа		**4**
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		2
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		2
Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при	**Содержание учебного материала**		**10**
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	4
Тема 1.3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**4**
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2
	2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		2
	Экзамен по МДК 08.01 (промежуточный)		
Раздел модуля 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			**136**
МДК. 8.01 Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер			**136**
Тема 2.1 Ассортимент и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**14**
	Классификация теста для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и технологические этапы приготовления изделий. Способы замеса теста для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы разрыхления теста для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Приготовление фаршей и начинок. Схема приготовления дрожжевого теста и способы формовки. Виды теста для приготовления простых и основных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент изделий жареных во фритюре.	2	14
Тема 2.2 Технология приготовления различных видов теста из пшеничной муки	**Содержание учебного материала**		**52**
	Методы приготовления простых и основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста для простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технология приготовления без дрожжевого теста и ассортимент изделий из него. Виды бездрожжевого теста и изделия из него. Способы разрыхления и методы разделки. Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката. Способы разрыхления бисквитного теста и процессы, происходящие при выпечке полуфабриката. Технология приготовления песочного полуфабриката ассортимент изделий.	2	52

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката. Приготовление воздушно-орехового полуфабриката и изделия из него. Технология приготовления миндального полуфабриката ассортимент изделий. Приготовление вафельного теста и ассортимент изделий. Приготовление пряничного теста. Способы его приготовления и особенности заварки муки. Ассортимент изделий. Технология приготовления заварного теста и ассортимент изделий из него. Приготовление крошкового полуфабриката. Сдобное пресное тесто, технология и приготовление. Особенности приготовления слоеного пресного теста, этапы приготовления, процесс рыхления. Технологические этапы приготовления хлебобулочных изделий. Приготовление полуфабрикатов из сахарного теста. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Технология приготовления изделий пониженной калорийности. Особенности приготовления национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста , полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления разных типов простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Упаковывание, транспортирование и хранение хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа:		**4**
	Составление технологических карт на изделия, расчет необходимого количества сырья.		4
	Практические работы.		**6**
	Технологическая карта, расчет рецептуры на определенное количество изделий. Расчет количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий. Расчет количества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из имеющихся продуктов.		6
	Тематика лабораторных занятий		**66**
	Лабораторная работа № 1. Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него.		6
	Лабораторная работа №2. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделия из него.		6
	Лабораторная работа № 3. Технология приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа № 4. Технология приготовления слоеного бездрожжевого теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа № 5. Технология приготовления сдобного и пресного теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа № 6. Технология приготовления песочного теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа № 7. Приготовление масляного бисквитного (кексового) теста и изделия из него.		6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Лабораторная работа № 8. Технология приготовления бисквита основного и бисквита «буше».		6
	Лабораторная работа № 9. Технология приготовления пряничного и вафельного теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа №10. Ассортимент изделий пониженной калорийности и технология их приготовления.		6
	Лабораторная работа № 11. Ассортимент национальных кондитерских изделий и их приготовление.		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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			**216** **6 недель**
	Квалификационный экзамен		
Всего			**398**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и мастерской по Кондитерскому делу.

Оборудование учебного кабинета по технологии приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

Оборудование мастерской по кондитерскому делу:

- столы производственные;
- холодильное оборудование;
- весы настольные электронные;
- газовая горелка (для карамелизации);
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- миксер (погружной);
- моечная ванна (двухсекционная);
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);
- плита электрическая (с индукционным нагревом);
- фризер;
- шкаф шоковой заморозки.

Инвентарь, посуда и инструменты мастерской:

- миски из нержавеющей стали;
- гастроемкости из нержавеющей стали;
- кастрюли 1.5 - 2л;
- сковороды;
- разделочные доски (пластик): белая;
- подставка для разделочных досок;
- противни;
- лопатки;
- скребки пластиковые и металлические;
- кисти силиконовые
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов различного диаметра;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические);
- ножи;
- кондитерские мешки;
- насадки для кондитерских мешков;

- ножницы;
- резцы (фигурные) для теста, марципана;
- кондитерские гребенки;
- силиконовые коврики для выпечки;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников;
- шоколада;
- набор мерных ложек;
- скалки;
- терки;
- трафареты;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Бурчакова И.Ю. // Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с.

***Основные источники* (электронные издания):**

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Интернет-ресурсы:

1. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html - Гастрономъ - журнал Гастрономъ

2. http://www.eda-server.ru/gastronom/ - Иллюстрированные кулинарные рецепты Step-by-step от "Школы Гастронома"

3. https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/ - Pinterest

4. http://andychef.ru/recipes/smith/ - Современные десерты

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 08. Выполнение работ по профессии рабочего Кондитер входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессиональных модулей ПМ.08.

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

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

Программа ПМ 08. Выполнение работ по профессии рабочего Кондитер обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 08. Выполнение работ по профессии рабочего Кондитер обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, МДК, профессиональному модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль

освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе мастерской ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» и регламентируется Положением о производственной практике ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж».

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 проценто

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

Профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий несложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов. Не менее 61% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - практические и лабораторные занятия: решение ситуационных задач.
ПК 8.2. Организовывать и проводить приготовление простых и основных хлебобулочных изделий.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов. Не менее 61% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - практические занятия: решение ситуационных задач.
ПК 8.3. Организовывать и проводить приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов. Не менее 61% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - практические занятия: решение ситуационных задач.
ПК 8.4. Организовывать и проводить приготовление простых и основных	Текущий контроль: - защита по практическим занятиям;	Адекватность оптимальность выбора способов действий, методов, техник,

мелкоштучных кондитерских изделий.	- оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по производственной практике	последовательностей действий и т.д. Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - практические занятия: решение ситуационных задач.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умение, личностные результаты реализации программы воспитания.

Результаты (освоенные общие компетенции и личностные результаты)	**Основные показатели оценки результата)**	**Формы и методы оценки контроля и оценки**
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Точность распознавания сложных проблемных ситуаций. Адекватность анализа сложных ситуаций при решении практических задач по модулю. Эффективность поиска информации, определение нужных источников. Разработка детального плана действий. Точность оценки плюсов и минусов полученного результата своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач, точность выделения в ней главных аспектов. Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов. Точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Адекватность интерпретации полученной информации в	Экспертное наблюдение и анализ деятельности обучающихся в процессе практических занятий.

	контексте профессиональной деятельности.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии. Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	Индивидуальные опросы обучающихся.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач. Оптимальность планирования профессиональной деятельности.	Решение практических ситуаций.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Толерантность поведения в рабочем коллективе.	Оценка уровня профессиональной деятельности обучающихся при проведении практических работ.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Точность соблюдения правил стандартов антикоррупционного поведения. Проявление гражданско-патриотической позиции обучающихся.	Моделирование рабочих ситуаций в организациях общественного питания.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Адекватность использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья. Оценка факторов риска для здоровья.	Оценка оптимального рациона с позиций правильного (рационального) питания.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Электронное тестирование.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы. Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности. Умение точно и адекватно обосновывать и объяснять свои действия в различных ситуациях.	Решение ситуационных задач.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Использование знаний по финансовой грамотности для решения конкретных ситуаций в профессиональной сфере. Четкое и правильное планирование предпринимательской деятельности.	Решение профессиональных ситуаций.
ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания.	Понимание значимости своей будущей профессии.	Наблюдение за практическими навыками обучающихся в процессе освоения профессионального модуля.
ЛР 14. Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания.	Понимание значимости своей будущей профессии.	Наблюдение за практическими навыками обучающихся в процессе освоения профессионального модуля.