

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области  
Мичуринский многопрофильный техникум

Утверждено  
распоряжением директора  
ГБПОУ ЛО «ММТ»  
№ 28 от 28.08.24 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 8 Выполнение работ по профессии Кондитер**

**по программе базовой подготовки**

**специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское

**квалификация выпускника** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**форма обучения** очная

**срок обучения** - 3 года 10 месяцев

ОДОБРЕНА  
на заседании предметно-цикловой комиссии  
«Профессионального цикла»  
Протокол №\_1\_от «\_28\_»\_08 2024г.  
Председатель предметно-цикловой  
комиссии \_\_\_\_\_

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 8 Выполнение работ по профессии Кондитер, разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 9 декабря 2016 года.

- на основании примерной программы среднего профессионального образования

- в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 9 декабря 2016 года.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области «Мичуринский многопрофильный техникум» (далее – ГБПОУ ЛО «ММТ»)

Составитель: М.А. Кузнецова

преподаватель ГБПОУ ЛО «ММТ»

# **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.05 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565 - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования. Опыт работы не требуется.

### **1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить рабочую профессию 12901 Кондитер и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК):

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;

ПК 8.3 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;

ПК 8.4 Готовить и оформлять классические торты и пирожные.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>МДК 08.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>			
<p><b>ПК 8.1</b> Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;</p> <p><b>ПК 8.2</b> Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p><b>ПК 8.3</b> Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p><b>ПК 8.4</b> Готовить и оформлять классические торты и пирожные;</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<p>Оценивать наличие, количество и качество ресурсов; Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); Организовывать их хранение до момента использования.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, требования к личной гигиене персонала; Методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ; Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p>
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера</p>	<p>Распределить задания в соответствии с квалификацией; Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов; Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест;</p>	
	<p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p>	<p>Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, Контролировать своевременность</p>	

		<p>текущей уборки рабочих мест; Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</p>	
	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p>	<p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости; Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p>
	<p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с использованием кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, Контролировать</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного</p>

		<p>рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий</li> </ul> <p>вручную и с помощью средств механизации.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>ассортимента,</p> <p>Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ,</p> <p>Виды возможных дефектов и способы их устранения</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении</p> <p>Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой</p>	

		<p>на вынос.</p> <p>Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании.</p> <p>Контролировать, организовывать хранение хлебобулочных, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p>	
<p><b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</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>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</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,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план.</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><b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология</p>

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	личности Основы проектной деятельности
<b>ОК. 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**Всего - 72 часа**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов:

в том числе Квалификационный экзамен – 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	
			Всего часов	Лабораторные работы и практические занятия, часов	Теоретические занятия, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 8.1-8.4	Выполнение работ по профессии Кондитер	66	66	34	32	66	-
	КЭ	6				6	
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>		<b>34</b>	<b>32</b>		<b>-</b>

## 2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	ПК, ОК
1	2	3	4	5
МДК 08.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер				
<b>Тема 1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия</b>	<b>Содержание</b>			ПК 8.1- ПК 8.4 ОК 01- ОК 11
	1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	2	
	2. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	1	2	
	3. Классификация оборудования	1	2	
	4. Охрана труда на предприятии	1	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Алгоритм производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	3	
	2. Принципы работы механического, теплового и холодильного оборудования 3. Вспомогательное оборудование, инвентарь и измерительные приборы. Инвентарь и приспособления. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	1	3	
<b>Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>			ПК 8.1- ПК 8.4 ОК 01- ОК 11
	1. Санитарные требования к производственным и вспомогательным Помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	1	2	
2. Санитарные требования к изготовлению и хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала	1	2	ПК 8.1- ПК 8.4 ОК 01- ОК 11	

<b>Тема 3. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству</b>	<b>Содержание</b>			ПК8.1- ПК 8.4 ОК 01- ОК 11
	1. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (мука, крахмал, сахар). Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (яйца, яичные продукты)	1	2	
	2. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (молоко, молочные продукты, жир, масло, маргарин). Характеристика разрыхлителей теста. Вкусовые и ароматические вещества.	1	2	
	3. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (желирующие, плодово-ягодные продукты, орехи). Контроль качества и безопасность сырья. Пищевые смеси промышленного производства	1	2	
<b>Тема 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>			ПК 8.3 ОК 01- ОК 11
	1. Классификация отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления желе. Технология приготовления жженки	1	2	
	2. Технология приготовления помады и карамели. Технология приготовления глазури. Технология приготовления сиропов	1	2 2 2	
	3. Технология приготовления кремов. Технология приготовления пралине и посыпки	1	2	
	4. Технология приготовления марципана. Технология приготовления сахарной мастики	1	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Составить таблицу «Дефекты при изготовлении желе	1	3	
	2. Расчет сырья и составление НТД для приготовления жженки. Расчет сырья и составление КК, ТС на приготовление помады, карамели и глазури	1	3	
	3. Составить сводную таблицу рецептов на приготовление сиропов, схему «Классификация кремов». Составление НТД на приготовление белковых кремов	1	3	
4. Расчет сырья и составление КК, ТК на приготовление сливочных кремов, пралине и посыпки	1	3		

	5. Таблицы рецептов на приготовление марципана. Расчет сырья и составление НТД для приготовления сахарной мастики	1	3	
	6. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного Производства. Оценка качества и хранения готовых отделочных полуфабрикатов	1	3	
<b>Тема 5. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Классификация дрожжевого теста.	1	2	ПК 8.1 ОК 01 – ОК 11
	2. Сущность процессов происходящих при замесе и выпечке теста. Технология приготовления фаршей и начинок	1	2-3	
	3. Технология приготовления дрожжевого безопарного и опарного теста. Технология приготовления теста с «отсдобкой». Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	1	2-3	
	4. Технология приготовления сдобного пресного теста. Технология приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	2-3	
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Рассчитать «Упек», «Припек» и «Выход» выпеченных изделий. Составление НТД на приготовление рисовых фаршей и фаршей из свежей капусты, фруктовых начинок.	1	3	
	2. Составить ТС приготовления дрожжевого безопарного, опарного теста и изделий из него.	1	3	
	3. Составить ТС приготовления теста с «отсдобкой» и изделий из него	1	3	
4. Составить ТС приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него	1	3		
5. Составить ТС приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. Составить ТК на приготовление праздничного хлеба Каравай	1	3		
6. Расчет сырья и составление НТД для приготовления «Куличей» и «Пасхи». Оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Условия их хранения.	1	3		
<b>Тема 6. Технология</b>	<b>Содержание</b>			

<b>приготовления выпеченных полуфабрикатов</b>	1. Классификация бездрожжевого теста. Способы разрыхления бездрожжевого теста. Технология приготовления вафельного и слоеного пресного полуфабриката	1	2-3	ПК 8.2 ОК 01 – ОК 11
	2. Технология приготовления воздушного полуфабриката. Технология приготовления миндального и заварного полуфабриката.	1	2-3	
	3. Технология приготовления полуфабриката. Технология приготовления полуфабриката бисквитного с подогревом (основным способом) холодным способом	1	2-3	
	4. Технология приготовления масляного полуфабриката	1	2-3	
	5. Технология приготовления песочного полуфабриката. Технология приготовления пряничного полуфабриката	1	2-3	
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Составление ТС приготовления вафельного полуфабриката. Составление НТД на приготовления слоеного пресного полуфабриката.	1	3	ПК 8.2 ОК 01 – ОК 11
	2. Составление ТС приготовления воздушного полуфабриката. Расчет сырья и составление ТК приготовления миндального полуфабриката.	1	3	
	3. Разработка ТК и КК приготовления заварного полуфабриката.	1	3	
	4. Составление ТС приготовления бисквитного полуфабриката, приготовленного с подогревом	1	3	
	5. Разработка ТК и КК приготовления бисквитного полуфабриката холодным способом. Работа со сборником рецептов. Составление ТК приготовления масляного полуфабриката.	1	3	
	6. Составление ТС приготовления песочного полуфабриката.	1	3	
	7. Расчет сырья и составление НТД для приготовления пряничного полуфабриката, приготовленного сырцовым и заварным способом.	1	3	
	8. Расчет сырья и составление НТД для приготовления пряничного полуфабриката, заварным способами.	1	3	
<b>Тема 7. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Технология приготовления пряничных изделий	1	2-3	
	2. Технология приготовления мелкоштучных бисквитных кондитерских изделий.	1	2-3	

	3. Технология приготовления мелкоштучных песочных кондитерских изделий.	1	2-3	ПК 8.2 ОК 1 – ОК 11
	4. Технология приготовления мелкоштучных слоеных кондитерских изделий.	1	2-3	
	5. Технология приготовления мелкоштучных заварных кондитерских изделий.	1	2-3	
	6. Технология приготовления мелкоштучных воздушных кондитерских изделий. Технология приготовления мелкоштучных миндальных кондитерских изделий.	1	2-3	
	<b>Практические занятия</b>			
	1. Составление ТС, ТК приготовления пряничных кондитерских изделий. Работа со сборником рецептов на приготовление мелкоштучных бисквитных кондитерских изделий. Составление ТК, ТС приготовления мелкоштучных песочных кондитерских изделий	1	3	
	2. Составление НТД на приготовление мелкоштучных слоеных пирожных. Расчет сырья и составление ТК на приготовление мелкоштучных слоеных кондитерских изделий. Разработка НТД на приготовление мелкоштучных заварных кондитерских изделий.	1	3	
	3. Технологические схемы и алгоритмы приготовления мелкоштучных воздушных кондитерских изделий.	1	3	
	4. Расчет количества сырья по нормативам на приготовление мелкоштучных миндальных кондитерских изделий	1	3	
	5. Оценка качества и хранение мелкоштучных мучных кондитерских изделий	1	3	
<b>Тема 8. Технология приготовления тортов и пирожных</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Классификация праздничных тортов	1	2	
	2. Технология приготовления бисквитных тортов и пирожных.	1	2-3	
	3. Технология приготовления песочных тортов и пирожных.	1	2-3	
	4. Технология приготовления слоеных тортов и пирожных. Технология приготовления белковых тортов и пирожных.	1	2-3	
	5. Технология приготовления вафельных, миндальных тортов и пирожных.	1	2-3	
	6. Технология приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных.	1	2-3	

	<b>Практические занятия</b>			
	1. Работа со сборником рецептур на приготовление бисквитных песочных тортов и пирожных. Составление ТК, КК на приготовление бисквитных и песочных пирожных	2	3	ПК 8.4 ОК 01 – ОК 11
	2. Технологические схемы и алгоритмы приготовления слоеных тортов и Пирожных	2	3	
	3. Работа со сборником рецептур на приготовление вафельных, миндальных Тортов. Составление НТД на приготовление вафельных, миндальных пирожных	2	3	
	4. Расчет сырья и составление ТК на приготовление легких обезжиренных тортов и пирожных. Оценка качества и хранение классических и легких обезжиренных тортов и пирожных.	1	3	
Всего		66		

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Кабинет технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья»; мастерской: «Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

#### **Технические средства обучения**

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:**

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- мультимедийное оборудование,
- универсальный УМК,
- обучающие диски, муляжи,
- натуральные образцы продукции.

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование**

- Весоизмерительное оборудование:
- Весы настольные электронные CSSW-10
- Тепловое оборудование:
- Микроволновая печь,
- Плита электрическая 2 двухкомфорочная
- Фритюрница,

- Электроблинница,
- Холодильное оборудование:
- Холодильник «Атлант»,
- Холодильник «Саратов»
- Механическое оборудование:
- Мультиповар,
- Планетарный миксер Блендер Bosch MSM 7500,
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
- шкаф жарочно – пекарный,
- шкаф – жарочный,
- микроволновая печь,
- плита электрическая
- кофемашина Philips SAECO RI 9755
- фритюрница Tefal FF1024
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
- Блендер электрический,
- Мясорубка электрическая,
- Соковыжималка (универсальная),
- Кофемолка,
- Кофеварка,
- Набор инструментов для карвинга,
- Вспомогательное оборудование:
- Стол производственный,
- Стеллаж передвижной,
- Моечная ванна трехсекционная,
- Сушилка для посуды.

#### **Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь**

- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- Сковороды,
- Гриль-сковорода,
- Набор разделочных досок (пластик, дерево),

- Мерный стакан,
- Венчик,
- Миски нержавеющей сталь,
- Сито,
- Лопатки (металлические, силиконовые),
- Половник,
- Шумовка,
- Щипцы кулинарные универсальные,
- Набор ножей «поварская тройка»,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Набор выемок (различной формы),
- набор инструментов для карвинга,
- производственный стол с деревянным покрытием,
- стол производственный разделочный, шкаф – буфет
- Противни,
- Скребки пластиковые,
- Скребки металлические,
- Кисти силиконовые,
- Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов,
- Формы для штучных кексов (металлические),
- Формы силиконовые для выпечки (штучные), Нож,
- Нож пилка,
- Кондитерские мешки,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Ножницы,
- Набор мерных ложек,
- Скалки,
- Терки,
- Трафареты,
- Инструменты для работы с мастикой,
- Подставка для тортов,
- Совки для сыпучих продуктов,
- Подносы,

- Дуршлаг,
- Подложки для тортов (деревянные)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

#### ***Основные 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].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

### *Литература для преподавателя:*

1. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Кондитер»: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно- практические работы 2015 ОИЦ «Академия»
4. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2014 ОИЦ «Академия»
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
6. Ермилова С.Е. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

### *Дополнительные источники:*

1. Андросов В.П., Пыжова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф.образования / – М.: ОИЦ «Академия», 2014. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2014– 272 с.
3. Барановский В.А , Л.Г. Шатун «Повар».Технология приготовления пищи: справочник технолога, Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012

4. Золин В.П. Технологическое оборудование ПОП: учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.; 201
6. Ковалев Н.П. «Русская кухня».
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. прф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 160с.
8. Новоженю Ю.М. «Кулинарная характеристика блюд».
9. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие – Ростов н/Дону: Феникс, 2012. – 318с.
10. Андросов В.П., Пыжова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф.образования / – М.: ОИЦ «Академия», 2014. – 96 с.
11. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образования В.В.Усов М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства)
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 512с.
13. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 304с.
14. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

#### ***Интернет-ресурсы:***

1. <http://izuminka.net/>- «Измюминка» рецепты, статьи, полезные советы
2. <http://hlebopechka.ru/>- «Хлебопечка»отзывы, рецепты, инструкции
3. <http://www.smachno.ua/> - Кулинарный портал «Смачно»
4. <http://www.chefalex.ru/> - А. Селезнев
5. <http://gotovim-doma.ru/>- Готовь дома!
6. <http://kuking.net/>- Кулинарные рецепты для всех и на любой вкус.
7. <http://povarenok.ru/recipes/category/12/> - Салаты на портале Поваренок.ру
8. <http://lublugotovit.ru/>- Кулинарные рецепты
9. <http://www.myrecepts.com/> - Большой выбор кулинарных рецептов с пошаговыми фотографиями на все случаи жизни: салаты, вторые блюда, торты, закуски, напитки и коктейли.
10. <http://www.gastronom.ru/recipe> - «Гастрономъ» Рецепты, продукты, здоровье, дети.
11. <http://www.good-cook.ru/>- кулинарный сайт Ирины Кутовой.
12. <http://kartavkusa.ru/index.php/cold>- «Карта вкуса»
13. <http://www.koolinar.ru/catalog/all> - «Кулинар» лучшие рецепты.
14. Сайт журнала «Хлебопек» [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)
15. «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>

### 3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 05. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 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.

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

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

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации ПМ.05 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, 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.

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.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

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

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

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 «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 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, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>			
<b>ПК 5.1.-5.4.</b>	<p><b>Знания:</b></p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции. Требования к личной гигиене персонала;</p> <p>Методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ;</p> <p>Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированно го зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций методы, техника выполнения работ</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ,</p> <p>Виды возможных дефектов и способы их устранения</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении</p> <p>Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Правила порционирования п/ф, готовых изделий</p> <p>Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом)</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест</p> <p>Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</p> <p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости.</p> <p>Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная</b></p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность,</i></p>

	<p>Оптимизировать процессы приготовления</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации.</li> </ul> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду рассчитывать стоимость.</p>	<p><b>аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>	<p><i>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p> <p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		