

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР,
КОНДИТЕР, ПЕКАРЬ)

МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «КОНДИТЕР»

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Петропавловск – Камчатский,
2023 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения
протокол № 8 от «11» мая 2023 г.
Председатель ИЦ Щербакова И.С.

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
Жолч О.Н. Толоконникова
«11» мая 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.) и профессионального стандарта Кондитер (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н)

Организация-разработчик:

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчики: Смирнова Надежда Анатольевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида деятельности)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07. ПМ 04. **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»** составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.) и профессионального стандарта Кондитер (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н), является частью основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля соответствует профессиональному стандарту Кондитер (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н) в части освоения основных видов деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами: Совпадает с обобщенными трудовыми функциями в ПС – А/01.3, А/02.3, В/01.4, В/02.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

Код	Общие компетенции
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.	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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями.
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с использованием кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры; - контролировать ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного рациональное использование продуктов, полуфабрикатов; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; - определять степень готовности изделий при выпечке; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса теста, формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании; - контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.
знать:	<ul style="list-style-type: none"> - 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;
- 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;
- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления;
- технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента,
- способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды;
- методы контроля качества, норм выхода готовой продукции;
- методы контроля качества выполнения работ;
- виды возможных дефектов и способы их устранения;
- процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении;
- условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) МДК. 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			Самостоятельная работа ¹
			Обучение по МДК, час.						
			всего, часов	в т.ч.		учебная	Производственная, часов		
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ОК 01-07, ОК09-11 ПК 5.1 – 5.6	Раздел модуля 1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий	149	41	16	-	36	72	-	
ОК 01-07, ОК09-11 ПК 5.1 – 5.6	Раздел модуля 2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий	204	60	21	-	36	108	-	
ОК 01-07, ОК09-11 ПК 5.1 – 5.6	Учебная и производственная практика								
	Всего:	356	101	37	-	72	180	3	

¹ Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) МДК. 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий		25/16
Тема 1.1 Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Организация работы предприятий, выпускающих хлебобулочные мучные кондитерские изделия, санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест 2. Классификация основного и дополнительного сырья. Его хранение, подготовка к производству: мука, крахмал, сахар и сахаросодержащие продукты, соль, разрыхлители, молоко и молочные продукты, масла и жиры, яйца и яичные продукты, ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты, красители, желирующие вещества, орехи, масличные семена, плодово-ягодные продукты	3 10
Тема 1.2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий	Содержание 1. Ассортимент хлебобулочных изделий 2. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий 3. Виды теста для приготовления хлебобулочных изделий 4. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий, требования к качеству	11
Контрольная работа		1
Тематика практических занятий и лабораторных работ		16
Практические занятия 1. Организация рабочего места пекаря, кондитера. Ознакомление с оборудованием лаборатории хлебопечения. 2. Органолептическая оценка показателей качества пшеничной муки 3. Определение количества клейковины в пшеничной муке 4. Определение качества клейковины в пшеничной муке 5. Расчет количества сырья и взаимозаменяемость 6. Расчет упека, припека в хлебобулочных изделиях 7. Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого теста для дрожжевых изделий		2 1 2 2 1 2 2

	Лабораторная работа 1. Приготовление дрожжевых изделий безопасным способом	4
Раздел модуля 2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий		39/21
Тема 2.1. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, технология приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропов, кремов сливочного основного, белкового, заварного, желе, мусса, помады, глазури, карамели, марципана, сахарной мастики, пралине и посыпок.	20
	2. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: бисквитного, песочного, заварного воздушного, пряничного, вафельного, миндального, крошкового. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий, требования к качеству.	18
	Контрольная работа	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	21
	Практическое занятие 1. Разработка ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий	2
	Практическое занятие 2. Приготовление сиропов для пропитывания, инвертного сиропа, кофейного, для глазирования, жженки	3
	Практическое занятие 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов из карамели, изомальта	2
	Практическое занятие 4. Приготовление белкового заварного крема	2
	Практическое занятие 5. Приготовление сливочных кремов: сливочного основного, сливочного Нового, Нового	4
	Практическое занятие 6. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него	2
	Практическое занятие 7. Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него	2
	Практическое занятие 8. Приготовление воздушного полуфабриката и изделий из него	2
	Практическое занятие 9. Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него	2
Учебная практика по ПМ.07. МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер» Виды работ:		72

<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление мелкоштучных изделий из дрожжевого теста безопасным способом с различными начинками, фаршами: пирожков печеных, сосиски в тесте, булочки для гамбургера и хот дога 2. Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом: булочек «Дорожной», «Домашней», «Школьная» 3. Приготовление изделий из сдобного пресного теста: сочни, ватрушка с творогом 4. Приготовление пицц 5. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста: круассанов, датской слойки 6. Приготовление бисквитно- фруктовых пирожных, Буше, тортов «Сказка», «К чаю» 7. Приготовление корзинки песочной с белковым кремом, песочно- желейного пирожного, батончика, кольца песочных 8. Приготовление пирожных из заварного теста: эклер, Шу, кольцо заварное 9. Приготовление изделий из слоеного пресного теста: «Трубочка», «Муфточка» «Наполеон» 10. Приготовление безе из воздушного теста, пирожных из крошкового полуфабриката «Картошка», «Яблочко» 	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 07 МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер» Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием, изучение инструкций по технике безопасности, характеристика производственной структуры предприятия с указанием оборудования 2. Приготовление фаршей для изделий из дрожжевого и слоёного теста 3. Приготовление начинок для изделий из дрожжевого и слоеного теста 4. Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом: булочек «Домашняя», «Дорожная», «Школьная» 5. Приготовление сдобы обыкновенной: плюшки, ватрушки 6. Приготовление пицц 7. Приготовление печеных пирожков, сосиски в тесте, булочек для хот дога и гамбургера 8. Приготовление изделий из сдобного пресного теста: сочни, ватрушки с творогом 9. Приготовление изделий из слоеного теста: круассана, слойки с гастрономической начинкой 10. Приготовление датской слойки с начинкой из яблока, творога, конфитюра 11. Приготовление сиропов для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования 12. Приготовление отделочных полуфабрикатов: желе, муссов 13. Приготовление бисквитного полуфабриката основным способом, с подогревом, пирожных фруктово-желейных, с белковым кремом 14. Приготовление помады шоколадной, бисквитного полуфабриката способом Буше, пирожных Буше глазированных помадой 15. Приготовление белкового крема, изделий из песочного теста: корзинки белковой с фруктами, батончиков и колец песочных 16. Приготовление крема сливочного основного, изделий из заварного теста: эклеров со сливочным кремом, Шу, кольца заварного 17. Приготовление воздушного полуфабриката и изделия из него: меренги шведской и французской 18. Приготовление изделий из вафельного теста: листовых вафель, трубочек с белковым кремом 	<p>180</p>

<p>19. Приготовление жженки, изделий из пряничного теста сырцовым способом: глазированных пряников, коржей молочных, коврижки медовой</p> <p>20. Приготовление изделий из пряничного теста заварным способом: пряников медовым, коврижки медовой</p> <p>21. Приготовление крема заварного ванильного, изделий из слоеного пресного теста: пирожных «Трубочка», «Муфточка» «Наполеон», воздушное с кремов</p> <p>22. Приготовление пирожных из крошкового полуфабриката: «Картошка» «Яблочко»</p> <p>23. Приготовление миндального полуфабриката и изделия из него: Макароны, Диош</p> <p>24. Приготовление сахарной мастики и фигурок из нее</p> <p>25. Приготовление декора из карамели и изомальта</p>	
--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль саламандра - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;
- фризера -1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;

- миксер для коктейлей - 1 шт.;
 - привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
 - соковыжималки (для citrusовых, универсальная) - 1 шт.;
 - кофемолка - 1 шт.;
 - лампа для карамели - 1 шт.;
 - аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
 - стол с охлаждаемой поверхностью - 1 шт.;
 - сифон – 3 шт.;
 - газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
 - барная станция для порционирования соусов – 1 шт.;
 - набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
 - овоскоп-1 шт.;
 - нитроттестер – 1 шт.;
 - машина посудомоечная - 1 шт.;
 - стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
 - стеллаж передвижной - 2 шт.;
 - моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
 - гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
 - набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
 - набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
 - сковорода - 15 шт.;
 - сковорода гриль - 5 шт.;
 - набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
 - подставка для разделочных досок - 15 шт.;
 - мерный стакан - 15 шт.;
 - венчик -15 шт.;
 - миски нержавеющей сталь - 45 шт.;
 - сито - 15 шт.;
 - шенуа -15 шт.;
 - лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
 - половник - 7 шт.;
 - шумовка - 5 шт.;
 - шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
 - шипцы кулинарные для пасты -2 шт.;
 - набор ножей «поварская тройка» - 15 шт.;
 - насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
 - набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
 - корзина для мусора - 4 шт.
- Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные -15 шт.;
 - пароконвектомат - 1шт.;
 - конвекционная печь - 1шт.;

- микроволновая печь - 1 шт.;
- подовая печь для пиццы – 1 шт.;
- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
- фритюрница – 1 шт.;
- электроблинница-1шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
- планетарный миксер (с венчиками: плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
- миксер (погружной) -1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- куттер - 2 шт.;
- соковыжималки (для citrusовых, универсальная) - 1 шт.;
- пресс для пиццы - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- термометр инфракрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная -1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;

- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1 шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные - 5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пила (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков - 2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;
- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленые - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования - 2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;

- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора - 4 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044>

3.2.2 Дополнительные источники

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. — 10-е изд. стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2011. — 320с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 64с. — (Кондитер. Базовый уровень).

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 80с. — Кондитер (базовый уровень).

4. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.М. Ларионова. -М.: Издательский центр «Академия», 2015. -208с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с

6. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2ч. — Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 208с.

7. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2ч. — Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко]. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 192с.

8. Ратушный А.С., Старостина Л.А. и др. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, Министерство торговли СССР, 1986г.

9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер. - М., Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с

10. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — 11-е изд., стер. — М.: Академия, 2015. — 112 с. — ISBN 978-5-4468-2338-3.

11. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 208 с. ISBN 978-5-7695-8521-

12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия» 2014. – 336с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

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

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. 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.

8. 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.

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

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

11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru
3. Торты. Режим доступа: <https://eda.ru>
4. Производство тортов. Режим доступа: <http://pro-torty.ru>.
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
7. Компания sagvit [Электронный ресурс]/Торты. - Режим доступа: <http://sagvit.ru>. <http://мастер-повар.рф>

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, аудиторных самостоятельных и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих и сформированность профессиональных компетенций, обеспечивающих их умений.

Формируемые компетенции	Оцениваемые знания и умения, практический опыт	Формы и методы контроля и оценки	Критерии контроля
ПК 5.1. - 5.6.	Знания: 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; Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

	<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>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций методы, техника выполнения работ</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ, 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>Умения:</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность</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>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>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</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"> - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации. <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>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p>Действия:</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>		

	Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
--	--	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «КОНДИТЕР»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для студентов набора 2023 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения протокол № 4 от 15 декабря 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	2.2.	Тема 2.1. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий Внесены следующие изменения: Практическое задание №1. Решите ситуационные задачи. 1.Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления Зкгтеста, если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр. 2.Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46гр. 3.На предприятии имеются яйца массой брутто – 56гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70шт	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №П-252 от 26.07.22 «О присвоении статуса федеральной пилотной площадки федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» Приказ Министерства образования Камчатского края №526 от 01.07.2022 «Об инновационной деятельности, осуществляемой в образовательных организациях Камчатского края»

коржиков молочных.
4. Определите необходимое количество муки, влажностью 15,5 % для замеса 10 кг кекса «Майского»

Изменения направлены на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций:

- Навыки коллективной работы и управления.
- Стратегическое мышление и планирование.
- Навыки в области маркетинга.
- Навыки проектного управления.
- Инновативность, гибкость, готовность к изменениям.
- Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).
- Аналитические способности.
- Умение видеть риски и возможности.