

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Заринский политехнический техникум»

УТВЕРЖДЕНА

на заседании педагогического  
совета 20 августа 2021 г  
протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Заринский  
политехнический техникум»

« 20 » августа 2021 г.  
Т.В. Цаберябая

СОГЛАСОВАНО

20 августа 2021 г  
Директор ООО "КАРВЭГИ"  
Королева Н.Б.

**Основная программа профессионального обучения  
(профессиональная подготовка)  
Квалификация (ОК 016-94) 12901 Кондитер**

Нормативный срок обучения: 2 месяца

Форма обучения: очная

На базе основного общего, среднего общего образования,  
а также лица, без ограничений требований к уровню образования

Заринск 2020

Основная программа профессионального обучения разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (ред. от 25.04.2019г.), с учетом Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Настоящая основная профессиональная образовательная программа устанавливает требования к реализации программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии **12901 Кондитер**.

Профессиональные компетенции сформулированы в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, 2014 г., и профессиональным стандартом 33.010 Кондитер» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. 3597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Область профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание).

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

**Программа профессиональной подготовки:** квалификация **12901 Кондитер**

**Составители:**

- Трунова Т.К., мастер первой квалификационной категории
- Юрина Н.В. – зам. директора по УР

**Правообладатель программы:**

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Заринский политехнический техникум»

659100 Алтайский край, г. Заринск, ул. Союза Республик, 6

Телефон 8-3859540020

e-mail [zarpolitex@mail.ru](mailto:zarpolitex@mail.ru)

<http://zarpolitex.ru/>

**Нормативный срок освоения программы** 320 часов, очная форма обучения

**Квалификация выпускника:** Кондитер -3 разряда

Образовательное учреждение осуществляет подготовку рабочих на базе основного общего, среднего общего образования, а также без ограничений требований к уровню образования

**Цель основной программы профессионального обучения:** обеспечение реализации профессионального стандарта 33.011 «Кондитер», (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. 3597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

**Задача:** удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда с профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии по квалификации **12901 Кондитер**.

**Участие работодателей** в разработке и реализации программы.

Переход к компетентности модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения. Программа профессионального обучения по профессии **12901 Кондитер** согласовывается с ООО «КАРВЭГИ», привлекаются работодатели в качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации по практической подготовке, итоговой аттестации и экспертизе фондов оценочных средств.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы
  - 1.2. Цель разработки программы
  - 1.3. Характеристика программы
  - 1.4. Термины, определения и используемые сокращения
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.
  - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников
  - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
  - 2.3. Виды профессиональной деятельности
  - 2.4. Требования к результатам освоения программы
3. Документы, определяющие содержание образовательного процесса.
  - 3.1. Рабочий учебный план
  - 3.2. Календарный график учебного процесса
  - 3.3. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик
4. Условия реализации образовательной программы
  - 4.1. Требования к поступающим
  - 4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе
  - 4.3. Организация практик по видам (учебная, производственная)
  - 4.4. Кадровый состав, реализующий программу
  - 4.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы
  - 4.6. Материально-техническое обеспечение реализации программы
5. Контроль и оценка результатов освоения программы

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (с изм. от 25.04.2019 г.), с учетом Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. от 27.10.2015 г.).

Настоящая основная программа профессионального обучения устанавливает требования к реализации программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии **12901 Кондитер**.

Профессиональные компетенции сформулированы в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, 2014 г., и профессионального стандарта 33.011 «Кондитер», утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный № 38940).

Область профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание).

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации процесса профессиональной подготовки, оценку качества подготовки обучающегося по данной квалификации и включает в себя:

- учебный план
- календарный учебный график
- рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
- программа практической подготовки
- контрольно-оценочные средства

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 25.04.2019);
- Единый тарифно-квалификационным справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства»;
- Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер», утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный № 38940)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

## **1.2. Цель разработки программы профессиональной подготовки по квалификации 12901 Кондитер**

Обучение слушателей выполнению трудовых функций Кондитер третьего квалификационного разряда в соответствии с требованиями Профессионального стандарта 33.011 «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940).

## **1.3. Характеристика программы**

**Форма обучения** - очная.

**Нормативный срок обучения:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 320 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 74 часов;

учебной практики –120 часов;

производственной практики –120 часов.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованном кабинете и лаборатории с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки Кондитера 2-3 разряда.

Основой профессиональной подготовки является производственное обучение, в процессе которого осваиваются единые требования к сырью и готовой продукции, определяется расход сырья при приготовлении блюд, кондитерских изделий, отрабатываются навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовления блюд, кондитерских изделий, оформления, порционирования и раздачи блюд массового спроса.

Профессиональная подготовка по профессии 12901 Кондитер завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии 12901 Кондитер.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

## **1.4. Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие сокращения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих

усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

**МДК** - междисциплинарный курс

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:**

- приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников**

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности:**

Основная программа профессионального обучения по рабочей профессии 12901 Кондитер направлена на освоение вида профессиональной деятельности: производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания, целью которого является изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания в соответствии с Профессиональным стандартом 33.011 «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940).

### **2.4 Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки**

Квалификационная характеристика составлена в соответствии Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, 2014 г., и профессиональным стандартом 33.011 «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940).

В результате освоения программы профессиональной подготовки **кондитер 2 разряда**

**Должен знать:** технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий; принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Характеристика работ.** Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа. Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных. Набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабриката для отдельных видов кондитерских изделий. Проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа. Подача полуфабриката к рабочему месту. Ведение процесса формования сложно-фигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы. Отсадка печенья типа "Украина" на отсадочных машинах. Заполнение



цилиндра отсадочной машины тестом. Наблюдение за качеством отсадки. Съём с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы. Изготовление сандвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины для изготовления сандвичей, регулирование ее работы. Загрузка в барабаны обслуживаемой машины крема или начинок. Подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер. Затаривание тортов, пирожных и фигурного печенья.

В результате освоения программы профессиональной подготовки **кондитер 3 разряда должен знать:**

- сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);
- рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

#### **Характеристика работ:**

- Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого.
- Приготовление различных видов теста, кремов, начинок.
- Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре.
- Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста.
- Разделка полученных полуфабрикатов.
- Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы.
- Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.
- Передача на закаливание изделий из мороженого.

#### **Общие компетенции**

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить 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)</p> <p><b>Знания:</b> 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
-------	--	---

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		<b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

## Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе	<b>Практический опыт в:</b> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

ассортимента	в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весо-измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>
--------------	--	---

		<p>инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженный сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> </ul> </li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>– хранить свежеприготовленные</li> </ul>
--	--	--

		<p>отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать</li> </ul>

		<p>ароматические, красящие вещества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> </ul> </li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul>
--	--	--



		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии</li> </ul>

		<p>с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> </ul> </li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования</li> </ul>
--	--	---

		<p>мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Практический опыт:</b> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> </ul>

	<p>реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> </li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
--	--	--

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### 3.1. Рабочий учебный план

Настоящий учебный план программы профессиональной подготовки разработан в соответствии:

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861) (ред. от 25.04.2019 г.);
- Единый тарифно-квалификационным справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства».
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. 3597н зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 03 октября 2014 г. Серия 22ЛО1 № 0001343 Регистрационный № 381.

Наименование профессии ОК	Код по ОК 016-94	Уровень квалификации
Кондитер	12901	Кондитер 2-3 разряда

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Кол-во аудиторных занятий	Из них:		Формы промежуточной аттестации	Количество учебных часов в неделю			
			Лекции	ПЗ		1-2	3-4	5-6	7-8
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	34	22	12	43	17	0	0	0
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	4	4	3	4			
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8	4	4	3	4			
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	4	4	3	4			
ОП. 05	Безопасность жизнедеятельности	10	10		3	5			
П.00	<b>Профессиональный цикл:</b>	40	20	20	1Э2Д3	20	10	0	0

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	40	20	20		10	10	0	0
МДК 05.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	40	20	20	Э	10	10	0	0
УП.00	Учебная практика	120		120	ДЗ	13	30	17	
ПП.00	Производственная практика	120		118	ДЗ			23	37
	<b>Всего:</b>	314	42	270		40	40	40	37
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен):	6							
	Теоретический экзамен	2							
	Квалификационная (пробная работа)	4							
	<b>Итого:</b>	320							

### 3.1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели, где максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 40 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней с учетом характера осваиваемой образовательной программы. Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышает 8 часов в день. Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. Занятия проводятся парами по всем учебным дисциплинам. Последовательность и чередование занятий определяется расписанием занятий.

Нормативный срок обучения по учебному плану составляет – 320 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –74 часа;
- практической подготовки –240 часов;

### 3.1.3. Ощепрофессиональный и профессиональный цикл

На изучение предметов профессионального цикла предусмотрено 74 часа, в т.ч. профессиональный модуль ПМ 05 – 40 часов.

На практическую подготовку по модулю ПМ 05 предусмотрено 240 часов, в.т.ч. на учебную практическую подготовку 120 часов, на производственную практику -120 часов.

Практическая подготовка по данной программе направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной квалификации.

Руководство практической подготовкой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практической подготовки, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

### 3.1.4 Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества подготовки, включает промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию. Промежуточная аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. Все дисциплины обще-профессионального и профессионального цикла, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Дифференцированный зачет проводится за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений создается фонд контрольно-оценочных средств.

По завершению освоения профессионального модуля, проводится квалификационный экзамен, в соответствии с Приказом Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», направленный на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, практической подготовки.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается документ установленного образца.

### 3.1.5 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Бюджет времени распределяется следующим образом:

- теоретическое обучение – 2 недели
- учебная практическая подготовка -3 недели
- практическая подготовка – 3 недели

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

## 3.2. Календарный учебный график

Код	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Месяц				Месяц				Всего часов
			Дата	Дата	Дата	Дата	Дата	Дата	Дата	Дата	
			Номер недели								
			1	2	3	4	5	6	7	8	
ОП.00	Обще-профессиональные дисциплины	обяз. уч.	17	17	0	0	0	0	0	0	34
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.	4	4							8
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	обяз. уч.	4	4							8
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.	4	4							8
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0



ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	5	5							10
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>	обяз. уч.	23	23	40	40	40	40	40	40	286
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>	обяз. уч.	23	23	40	40	40	40	40	34	280
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	обяз. уч.	10	10	10	10	0	0	0	0	40
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	обяз. уч.	10	10	10	10					40
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.00	Учебная практическая подготовка	обяз. уч.	13	13	30	30	17	17			120
ПП.00	Производственная практика по профилю специальности	обяз. уч.					23	23	40	34	120
	Итоговая аттестация									6	6
Всего часов в неделю обязательной учебной нагрузки			40	40	40	40	40	40	40	40	320
Всего часов самостоятельной работы			0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего часов в неделю			40	40	40	40	40	40	40	40	320

### 3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ, И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

#### ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки в соответствии с Профессиональным стандартом 33.011 «Кондитер», утвержденным Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940); Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства») с учетом потребностей регионального рынка труда.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, 19.01.08 Пивовар, 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, 19.01.11 Изготовитель мороженого.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в обще-профессиональный цикл

##### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 8 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрена.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	8
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	8
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	4
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)	-
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1.</b>		
<b>Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	1 Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.	
	2 Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, обмен веществ, питание микроорганизмов, рост микробной культуры.	
	3 Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы.	
	4 Распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воздуха, воды.	
	5 Микрофлора сырья, используемого для	

		приготовления продукции общественного питания.	
	<b>Практическое занятие:</b> 1. Зарисовка «Схема строения клетки бактерии, дрожжей, грибов».		1
<b>Тема 1. 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание</b>		<b>1</b>
	1	Пищевые инфекции: острые кишечные инфекции, зоонозы.	
	2	Пищевые отравления: бактериального происхождения, микотоксикозы, немикробного происхождения.	
	3	Глистные заболевания.	
	4	<b>Практическое занятие:</b> Решение ситуационных задач по теме	1
<b>Тема 1. 3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве</b>	<b>Содержание</b>		<b>1</b>
	1	Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве: пути заражения и меры предупреждения.	
	2	Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.	
	3	<b>Практическое занятие:</b> Решение ситуационных задач по теме	1
<b>Тема 1.4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</b>	<b>Содержание</b>		<b>1</b>
	1	Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания.	
	2	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.	
	3	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде.	
	4	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	
	5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	
	6	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	
<b>Тема 1.5. Правила личной гигиены работников пищевых производств</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.		
	<b>Практическое занятие:</b> Решение ситуационных задач по теме		1
Примерная тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрено)			-
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (если предусмотрены)			-
<b>Всего:</b>			<b>8</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты.

##### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- экран.

### **Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:**

- оборудование и инвентарь для проведения лабораторно-практических занятий по темам:
- термостат,
- сушильный шкаф,
- микроскоп, технические весы с разновесами,
- чашки Петри, препарированная игла,
- пробирки,
- предметные и покровные стёкла,
- мерный стакан,
- фарфоровые чашки,
- фильтровальная бумага,
- пипетки,
- питательные среды;
- коллекция образцов микроорганизмов;
- коллекция моющих средств.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для НПО. – М.: «Академия», 2013.- 160с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО – М.: «Академия», 2014.- 184с.

Дополнительные источники:

1. Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. – М.: Экономика, 1986.-158.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ.
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
7. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
10. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
11. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
12. СП 3.5.1.129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
13. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

14. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».  
 15. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Интернет-ресурсы:

- Пищевая микробиология:  
[http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=213&Itemid=23](http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23)
- Микробиология:  
[http://www.krugosvet.ru/enc/nauka\\_i\\_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html](http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Тест Устный опрос
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Тест Устный опрос
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Тест
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Тест Устный опрос
<b>Знания:</b>	
основные группы микроорганизмов;	Тест Практическая работа
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Тест Практическая работа
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Тест Практическая работа
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Тест Устный опрос
правила личной гигиены работников пищевых производств;	Тест Устный опрос Практическая работа
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Тест Выполнение индивидуальных заданий
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Тест Выполнение индивидуальных заданий

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Кондитер», утвержденным Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940) , Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства с учетом потребностей регионального рынка труда.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, 19.01.08 Пивовар, 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, 19.01.11 Изготовитель мороженого.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в обще-профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточная норма потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

## **1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 8 часов, включая:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 8 час;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
В том числе:	
— практические занятия	4
— контрольные работы	-

<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
В том числе:	
— Подготовка рефератов	-
— Подготовка презентаций	-
— Подготовка кроссвордов	-
— Подготовка сообщений	-
— Выполнение графической работы	-
— Подготовка конспекта	-
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Основы физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров</b>		<b>8</b>
<b>Тема 1.1. Основы физиологии питания</b>	<b>Содержание</b> 1. Роль пищи для организма человека. Пищевые вещества и их значение. Значение пищи для организма человека. 2. Основные процессы обмена веществ в организме. Общие понятия об обмене вещества. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии.	<b>1</b>
<b>Тема 1.2 Общие сведения о пищевых продуктах</b>	<b>Содержание</b> 1. Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания. Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая и пищевая ценность пищевых продуктов. 2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов, воды для жизнедеятельности человека.	<b>1</b>
	<b>Практические занятия:</b> 1. Расчет энергетической и пищевой ценности пищевых продуктов. 2. Расчет энергетической и пищевой ценности готовых блюд.	<b>2</b>
<b>Тема 1.3 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание</b> 1. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Понятие пищеварение. Состав пищеварительного аппарата человека. Пищеварение пищи в ротовой полости, в желудке, в тонких и толстых кишках. Значение в пищеварении поджелудочной железы, печени. 2. Усвояемость пищи. Понятие усвоенной пищи. Факторы влияющие на усвояемость пищи. 3. Нормы и принципы рационального питания. Понятие о сбалансированном рациональном питании. Количественная и качественная полноценность питания. Нормы и принципы сбалансированного питания. 4. Требования к режиму и суточному рациону питания. Методика составления рационов питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Лечебное питание. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание.	<b>1</b>
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>

	1. Составление суточного рациона питания для взрослого человека 2. Составление суточного рациона питания для подростков 3. Составление суточного рациона питания для людей пожилого возраста	
<b>Тема 1.4. Основы товароведения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	1. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	
	2. Рыба и рыбные продукты. Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	
	3. Мясо и мясные продукты. Химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	
	4. Молоко и молочные продукты. Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация. Яйца и яйцепродукты. Химический состав и пищевая ценность яиц и яйцепродуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация. Пищевые жиры. Химический состав и пищевая ценность жиров. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	
	5. Зерно и продукты его переработки. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	
	6. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация. Вкусовые товары. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	
	7. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрены)		-
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (если предусмотрены)		-
<b>Зачет</b>	<b>ВСЕГО:</b>	<b>8</b>

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства»

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Физиология питания », «Товароведение продовольственных товаров» «Допуски и технические измерения»;



- модели;
- образцы материалов;
- плакаты.

#### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа;
- экран.

## 4.2 Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Матюхина П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М: Изд-Центр «Высшая школа», 2013 г.
2. Матюхина П. «Товароведение пищевых продуктов» М: «Экономика» 2010 г.

#### Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»
3. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, устного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
— проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	— Собеседование — Выполнение индивидуального задания
— рассчитывать энергетическую ценность блюд;	— Собеседование — <b>Практическая работа</b>
— составлять рационы питания.	— Собеседование — <b>Практическая работа</b>
<b>Знания:</b>	
— роль пищи для организма человека;	— Собеседование — Выполнение индивидуального задания
— основные процессы обмена веществ в организме;	— Собеседование — Выполнение индивидуального задания
— суточный расход энергии;	— Выполнение индивидуального задания — Собеседование
— состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	— Собеседование — Выполнение индивидуального задания
— роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	— Собеседование — Выполнение индивидуального задания
— физико-химические изменения пищи в	— Собеседование

процессе пищеварения;	— Выполнение индивидуального задания
— усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	— Собеседование — Выполнение индивидуального задания
— понятие рациона питания;	— Тест — Собеседование
— суточная норма потребности человека в питательных веществах;	— Собеседование — Практическая работа
— нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	— Тест — Практическое занятие
— методика составления рационов питания;	— Собеседование — Практическое занятие
— ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;	— Тест — Собеседование
— общие требования к качеству сырья и продуктов;	— Выполнение индивидуального задания — Собеседование
— условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	— Выполнение индивидуального задания — Собеседование

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Кондитер», утвержденным Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940), Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства с учетом потребностей регионального рынка труда.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих: 19.01.04 Пекарь, 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий 19.01.08 Пивовар, 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, 19.01.11 Изготовитель мороженого и профессиональной подготовке по рабочим профессиям по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в обще-профессиональный цикл

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.

#### 1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 8 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 8 часов;

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
В том числе:	
— практические занятия	<b>4</b>
— контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
В том числе:	
— Составление характеристики предприятия	-
— Графическая работа	
— Сравнительная характеристика	
— Составление калькуляционных карточек	
— Составление инструкционных карт	
— Подготовка рефератов	
— Подготовка презентаций	
— Практикум	
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

#### 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация основных типов предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Классификация предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, от ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг. Классы предприятий.		1
	2. Характеристика типов предприятий		1

		общественного питания. Понятие тип предприятия общественного питания, услуга общественного питания. Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, чайная, шашлычная,пельменная, блинная, пирожковая, чебуречные, сосисочные, пиццерия, бистро, магазины кулинарии.		
		<b>Практические занятия</b> 1. Знакомство с предприятиями города	1	
<b>Тема 1.2 Организация производства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1.	Принципы организации кулинарного производства. Организация рабочих мест. Организация работы овощного, мясного, птицепогольевого, рыбного цехов. Организация работы горячего и холодного цехов. Оборудование, инвентарь, посуда.		1
	2.	Принципы организации кондитерского производства. Организация цеха мучных изделий и выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Оборудование, инвентарь, посуда.		1
		<b>Практические занятия</b> 1. Составление таблицы «Оборудование кондитерского цеха»	1	
<b>Раздел 3. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 3.1 Общие сведения о машинах.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1.	Введение. Классификация оборудования. Требования к материалам. Значение технологического оборудования. Определение машины. Классификация оборудования по назначению, виду обрабатываемого продукта, степени автоматизации. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.		1
	2.	Основные части и детали машин. Понятие о передачах. Основные части и детали машин. Назначение передач. Виды передач.		2
	3.	Электроприводы. Аппараты включения, защиты, контроля и управления. Понятие о электроприводах, назначение. Виды и назначение аппаратов включения, защиты, контроля и управления.		2
	4.	Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования. Виды и назначение технической документации. Общие правила эксплуатации механического и теплового оборудования. Основные требования техники безопасности. Электробезопасность.		1
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	

Универсальные приводы.	1.	Назначение и комплектность универсальных приводов. Определение универсального привода. Назначение. Сменные механизмы. Комплектность и техническая характеристика.		2
	2.	Правила эксплуатации и техники безопасности. Подготовка привода к работе. Правила эксплуатации в процессе работы. Завершение работы. Техническое обслуживание и ремонт.		2
Тема 3.3 Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Механическое оборудование для обработки овощей. Универсальные приводы, картофелеочистительные, овощерезательные и протирорезательные машины. Правила безопасного использования.		1
	2.	Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки, универсальные приводы, машины для рыхления мяса, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасного использования.		1
	3.	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Оборудование для дозирования компонентов. Просеивательные, тестомесильные и взбивальные машины. Оборудование для деления и формования полуфабрикатов. Правила безопасного использования.		1
	4.	Тепловое оборудование. Пищеварочные котлы, пароварочные аппараты, аппараты для жарки и выпечки, варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Правила безопасного использования.		1
	5.	Холодильное оборудование. Холодильные установки. Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы. Правила безопасного использования.		1
Тема 3.4. Оборудование для отпуска готовой кулинарной продукции.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Виды и классификация линий раздачи. Оборудование для раздачи пищи.		1
	Практические работы		2	
		1. Составление инструкционной карты «Отпуск готовой продукции»		
Примерная тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрены)			-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)			-	
Всего:			8	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства», лабораторий «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и лабораторий:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации,
- оборудование, посуда и технологический инвентарь.

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- Мультимедиа проектор

## 4.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания В.В. Усов, М: Изд-Центр «Академия», 2015г.
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П. Золин, М: Изд.центр «Академия», 2013 г.
3. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов-на-Дону «Феникс 2014 г.
4. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»Москва: «Академия» , 2013 г.

Дополнительные источники:

1. «Оборудование хлебопекарного производства» В.М. Хроменков, М: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002г.
2. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М.И. Ботов М: Изд-Центр «Академия», 2003г.
3. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
4. Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И Шестакова, Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2005 г.

## 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
— организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	— тест — практическая работа
— подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	— тест — практическая работа
— обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	— тест — практическая работа
— производить мелкий ремонт основного технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	— тест — практическая работа
— проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного	— тест — практическая работа

питания».	
<b>Знания:</b>	
— характеристики основных типов предприятий общественного питания;	— тест — практическая работа
— принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	— тест — практическая работа
— учет сырья и готовых изделий на производстве;	— тест — практическая работа
— устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	— тест — практическая работа
— правила их безопасного использования;	— тест — практическая работа
— виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.	— тест — практическая работа

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии **12901 Кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих: 19.01.04 Пекарь, 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий 19.01.08 Пивовар, 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, 19.01.11 Изготовитель мороженого и профессиональной подготовке по рабочим профессиям по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

#### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:

Дисциплина входит в обще-профессиональный цикл основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии **12901 Кондитер**.

#### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей, самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на

- воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 10 часов, включая

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 10 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	10
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	10
в том числе:	
практические занятия	
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	
Подготовка реферата	
Решение ситуационных задач	
Отработка приемов действий	
Проработка конспектов	
Подготовка конспектов	
Составление блок-схем	
Подготовка презентаций	
Составление алгоритма действий	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы безопасности жизнедеятельности</b>		10	
Введение	Знакомство с основами военной службы и обороны государства, вопросами гражданской обороны и правилам поведения в экстренных ситуациях.	1	1
<b>Тема 1.1. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7	
	1. Нормативно-правовая база по обеспечению устойчивости объектов экономики		2
	2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации		2
	3. Защита работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, стихийных явлений, в том числе в условиях противодействия терроризму.		2
	4. Прогнозирование развития событий и оценки их последствий.		2
<b>Тема 1.2. Гражданская оборона</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны		2
	2. Способы защиты населения от оружия массового поражения		2
	3. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах Первичные средства тушения пожаров		2
	4. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим		2
<b>Тема 1.3. Основы военной службы и обороны государства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности родственные профессиям НПО.		2
	2. Область применения получаемых знаний при исполнении обязанностей военной службы. Функции и основные задачи современных вооруженных сил Российской Федерации, их роль в обеспечении обороны государства.		2
	3. Вооруженные силы государств, военные блоки, конфликты, локальные войны.		2

	4. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке.		2
Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрено)</i>		-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>		-	
<b>Всего:</b>		<b>10</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект дидактического раздаточного материала;
- плакаты и таблицы по разделам: «Оружие массового поражения», «Оказание первой медицинской помощи», «Основы военной службы», «Система РСЧС».

##### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- телевизор;
- DVD проигрыватель;
- видеомаягнитофон

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Законодательные и нормативные акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. - 2009.-№ 4. - Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. - 1998. - № 13. - Ст.1475.
4. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. - 1994. - № 35. - Ст.3648.
5. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. - 1997. - № 30. - Ст.3588.

6. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. - 2002. - № 30. - Ст.3030.
7. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. - 1996. - № 23. - Ст.2750.
8. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. - 2002. - № 2. - Ст.133.
9. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. - 2011. - N 48. - Ст.6724.
10. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. - 2004. - № 2. - Ст.121.
11. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. -2012.
12. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

#### **Основные источники:**

1. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник и практикум для СПО / В. П.Соломин. М. : Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).
2. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 350 с. — (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
3. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 362 с. - (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
4. Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / В. Ю. Микрюков. - 3-е изд., стереотип. - Москва : КНОРУС, 2012. - 288 с. -(СПО).

#### **Дополнительные источники:**

1. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник и практикум для СПО / В. П.Соломин. М. : Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф.образование).
2. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – Москва: Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).- Доступ в ЭБС «Юрайт».
3. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – Москва: Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).- Доступ в ЭБС «Юрайт».

4. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 350 с. — (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
5. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 362 с. - (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
6. Каракеян В. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2016. - 330 с. – Доступ в ЭБС «Юрайт».
7. Каракеян В. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2016. - 330 с. – Доступ в ЭБС «Юрайт».
8. Микрюков В. Ю. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / В. Ю. Микрюков. - 3-е изд., стереотип. - Москва : КНОРУС, 2012. - 288 с. -(СПО).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе опроса, выполнения практических заданий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных творческих заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
— организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Тест Решение ситуационных задач
— предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Решение ситуационных задач
— использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Решение ситуационных задач
— применять первичные средства пожаротушения;	Решение ситуационных задач
— ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	Решение ситуационных задач
— применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	Решение ситуационных задач
— владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Тест
— оказывать первую помощь.	Тест
<b>Знания:</b>	
— принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том	Решение ситуационных задач

числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	
— основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Тест
— основы военной службы и обороны государства;	Тест
— задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Решение ситуационных задач
— способы защиты населения от оружия массового поражения;	Тест
— меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Тест
— организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Собеседование
— основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;	Решение ситуационных задач
— область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	Решение ситуационных задач

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь

<b>Практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li><li>– приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li><li>– подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>– приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li><li>– порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li><li>– ведении расчетов с потребителями</li></ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li><li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li><li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</li></ul>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li><li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li><li>– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных</li></ul>

	полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
--	---

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

Всего часов 40

Из них на освоение МДК 40,

на практики учебную подготовку 120 и производственную 120

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				СРС
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	УП	ПП	
ЛР и ПЗ, час							
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	8	4	-	-	-
ПК 5.1- 5.2 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	8	4	-		-
ПК 5.1- 5.3 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	8	8	4	-		-
ПК 5.1- 5.4 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8	8	4	-		-
ПК 5.1 - 5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	8	8	4	-		-
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	240			240	240	
	<b>Всего:</b>	<b>280</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	

### 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, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>8</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>1</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>2</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	<b>1</b>
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b> 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и	<b>1</b>



	дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	<b>1</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>8</b>
<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. 3. Оценка их качества.	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки,	

	<p>последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</p> <p>5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>	
	<p>6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	<p>7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
<p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури</p>	<p>1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1
	<p>2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	
<p><b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p>	<p><b>Содержание</b></p>	1
	<p>1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	
	<p>2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	2
	<p><b>Практическое занятие 5.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика</p>	2

<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>3. Содержание</b>	<b>2</b>
	4. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа 1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	<b>2</b>
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание</b>	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		<b>8</b>
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени	

	готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	3
	<b>1.</b> Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	<b>2.</b> Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2
	<b>Практическое занятие</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	3
	<b>1.</b> Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<b>2.</b> Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2
	<b>Практическая работа</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	1
	<b>Практическая работа</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	1
<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>8</b>
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>

Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	4
	<b>Практическое занятие</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	1
	<b>Практическое занятие</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	1
	<b>Практическое занятие</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	1
	<b>Практическое занятие</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	1
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		8
<b>Тема 5.1.</b> Изготовление и оформление пирожных	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2

	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	<b>2</b>
<b>Тема 5.2.</b> Изготовление и оформление тортов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:	

	кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	<b>2</b>
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> </ol>		<b>120</b>

<ol style="list-style-type: none"> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>18. 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.</li> <li>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ol>	120



<p>перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<b>Всего</b>	<b>280</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами компьютером, средствами аудио-визуализации, мультимедиа проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедиа пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с квалификационными требованиями по профессии 12901 Кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с квалификационными требованиями по профессии 12901 Кондитер.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1. Печатные издания:

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений СПО / Н.Г Бутейкис – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.
10. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений СПО / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
11. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

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].
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].
3. 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.
4. 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).

5. 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
6. 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:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие для учреждений СПО / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
4. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод. и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

## 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>		
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять</p>		

<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий;</p>

	<p>ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
--	---	--

### 3.3.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Программа практической подготовки разработана на основе профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. 3597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. 3597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).
- Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (ред. от 25.04.2019г.);
- СанПиН 2.4.3.1186-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО (утверждены 06.01.2003 г. Главным санитарным врачом РФ Г.Г.Онищенко);
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 03 октября 2014 г. Серия 22ЛО1 № 0001343 Регистрационный № 381;

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

### 1.Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки является частью основной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание).

### 1.2. Цели и задачи практической подготовки – требования к результатам освоения программы практической подготовки

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
-----	--------------------------------

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.

### 1.3. Основной вид деятельности.

#### Требования к знаниям, умениям, практическому опыту.

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь

<b>Практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</li> </ul>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</li> </ul>



	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</li> </ul>
--	--

## 2. Результаты освоения программы практической подготовки

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки по профессии 12901

Кондитер должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### 2.1 Содержание учебной практической подготовки

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	3	2
	Тема 2. Подготовка сырья и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Органолептическая оценка качества сахарного песка, муки, рафинадной пудры, меда, патоки в производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Просеивание муки механическим способом, процеживание молока зачистка масла, промывание яиц, отделение белков	3	2

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		от желтков, взбивание белков, растапливание жиров, приготовление эмульсий, растворение дрожжей, очистка от механических примесей прессованных дрожжей, соли и сахара. Подготовка к производству изюма, мака, орехов, повидла и других продуктов.		
	2.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	3	2
		Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	3	2
		Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Приготовление, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	2
		Приготовление желе. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	2
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	2.2 Приготовление глазури	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	2
	2.3 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	2

<p>реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>  
---

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		пряничного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.		
		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	3	2
		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из воздушного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	3	2
		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	3	2
		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из миндального теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	3	2
		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из заварного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	3	2
	Тема 6. Изготовление и оформление пирожных	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово- желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, получилиндрические), штучные, рулеты. Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	2

	<p>Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки).</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	3	2
	<p>Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.).</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	3	2
	<p>Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	3	2
	<p>Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных.</p> <p>Применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	2
	<p>Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.</p> <p>Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	6	2
Тема 7. Изготовление и оформление тортов	<p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:</p> <p>кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые,</p>	6	2

		полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Оформление тортов в зависимости от ассортимента. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
		Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
		Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
		Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
		Приготовление миндальных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	<b>ДЗ</b>		<b>3</b>	
	<b>Всего</b>		<b>120</b>	

## 2.2 Содержание производственной практической подготовки

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	5

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	3	2
	Тема 2. Подготовка сырья и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Органолептическая оценка качества сахарного песка, муки, рафинадной пудры, меда, патоки в производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Просеивание муки механическим способом, процеживание молока зачистка масла, промывание яиц, отделение белков от желтков, взбивание белков, растапливание жиров, приготовление эмульсий, растворение дрожжей, очистка от механических примесей прессованных дрожжей, соли и сахара. Подготовка к производству изюма, мака, орехов, повидла и других продуктов.	3	2
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	6	2
		Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	6	2
		Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Приготовление, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
		Приготовление желе. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	2.2 Приготовление глазури	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	2.3 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	2.4 Приготовление сахарной мастики и марципана	Приготовление сахарной мастики и марципана, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	2
	2.5 Приготовление посыпки крошки	Приготовление посыпок и крошки. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	3	2
	Тема 3. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Приготовление, подготовка к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса. Заправка фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	3	2
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	Тема 4. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, слоеного дрожжевого теста. Замес, брожение, обминка, определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	9	2
		Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста, дрожжевого опарного теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Оформление до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	9	2
	Тема 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения	6	2



<p>реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</p>	<p>степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>		
		<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного слоеного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	6	2
		<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из сдобного пресного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	6	2
		<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пряничного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	6	2
		<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	6	2
		<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из воздушного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	6	2
		<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	6	2
		<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из миндального теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	6	2
		<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из заварного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	6	2

Тема 6. Изготовление и оформление пирожных	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полужилиндрические), штучные, рулеты. Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	9	2
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных. Применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское»,	6	2

	«Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
Тема 7. Изготовление и оформление тортов	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Оформление тортов в зависимости от ассортимента. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	Приготовление миндальных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	<b>ДЗ</b>	<b>3</b>	
<b>Всего</b>		<b>120</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие рабочего места мастера п/о, учебного кондитерского цеха.

#### Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

#### Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

#### Учебный кондитерский цех

##### Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1.	Весы настольные электронные	15
2.	Пароконвектомат	1
3.	Конвекционная печь	1
4.	Микроволновая печь	1
5.	Расстоечный шкаф	1
6.	Подовая печь (для пиццы)	1
7.	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	7
8.	Фритюрница	1
9.	Электроблинница	1
10.	Шкаф холодильный	1
11.	Шкаф морозильный	1
12.	Шкаф шоковой заморозки	1
13.	Льдогенератор	1
14.	Фризер	1
15.	Тестораскаточная машина	1
16.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17.	Тестомесильная машина (настольная)	1
18.	Миксер погружной	1
19.	Мясорубка	1
20.	Куттер	2
21.	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	1
22.	Пресс для пиццы	1
23.	Лампа для карамели	1
24.	Аппарат для темперирования шоколада	1
25.	Сифон	3
26.	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27.	Термометр инфракрасный	1

28.	Термометр со щупом	1
29.	Аэрограф	2
30.	Овоскоп	1
31.	Машина для вакуумной упаковки	
32.	Нитраттестер	1
33.	Машина посудомоечная	1
34.	Стол производственный с моечной ванной	7
35.	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37.	Стеллаж передвижной	2
38.	Моечная ванна двухсекционная	1

### Учебный кондитерский цех

#### Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
	Дежи к тестомесильной машине		2
	Дежи к миксерам		4
	Миски из нержавеющей стали	3	
	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
	Кастрюли 1.5 - 2л 8		8
	Сковорода		7
	Разделочные доски(пластик): белая	1	
	Подставка для разделочных досок	1	
	Миски полусферические	2	
	Мерный стакан	1	10
	Противни		
	Перфорированные противни для багетов		4
	Венчик	1	
	Сито	1	
	Шенуа	1	
	Лопатки	2	
	Шипцы универсальные		5
	Скребки пластиковые		10
	Скребки металлические		4
	Кисти силиконовые		10
	Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
	Формы для саваренов		4
	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
	Нож	1	
	Нож пилка (300 мм)		2
	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
	Кондитерские мешки	1	
	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
	Ножницы		7
	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3

Кондитерские гребенки		3
Силиконовые коврики для выпечки		10
Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
Формы для конфет		4
Формы для шоколадных фигур		4
Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
Набор мерных ложек		3
Скалки рифленые		5
Скалки	1	
Делитель торта		3
Терки		3
Трафареты		5
Решетка с поддоном глазирования		2
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
Силиконовые коврики для айсинга		4
Перчатки для карамели		2
Помпа для работы с карамелью		2
Подставки для тортов вращающиеся		7
Набор выемок		2 комплекта
Совки для сыпучих продуктов		4
Подносы		8
Дуршлаг		4
Подложки для тортов (деревянные)		4
Корзина для мусора		4

## 4.2 Информационное обеспечение обучения

### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники (печатные):

#### 4.2.1 Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. 3597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
10. 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.
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений СПО / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
13. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
14. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. СПО / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

#### **4.2.2 Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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].
3. 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.
4. 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).
5. 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
6. 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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

#### **4.2.3 Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

### **4.3. Организация образовательного процесса**

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения обще-профессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

При реализации образовательной программы профессиональной подготовки возможно применение электронного обучения и дистанционные образовательных технологий. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

### **4.1. Требования к поступающим**

К освоению основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) допускаются лица, имеющие основное общее или среднее общее образование, а также лица, без ограничений статуса. На обучение принимаются как физические лица, так и представители юридических лиц.

К обучению по программе профессиональной подготовки по квалификации **12901 Кондитер** допускаются лица, достигшие восемнадцати лет. Лица в возрасте до восемнадцати лет допускаются к освоению Программы при условии их обучения по основным общеобразовательным программам или образовательным программам среднего профессионального образования, предусматривающим получение среднего общего образования.

Прием на обучение осуществляется в соответствии с Порядком приема обучающихся в техникум и действующим законодательством Российской Федерации.

### **4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе**

При реализации программы следует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, решение практических ситуаций - кейсов, тренинги, уроки-конференции, уроки-конкурсы, проблемное изложение материала, работу в микро-группах, уроки-презентации, групповые дискуссии, проектное обучение и др.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Преподаватели должны использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии с учетом особенностей преподаваемых учебных дисциплин и профессиональных модулей; задач занятия; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.



Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

#### **4.3. Организация практической подготовки по видам (учебная, производственная)**

Реализация программы практической подготовки предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, а также наличия учебного кондитерского цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практическая подготовка является обязательным разделом основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки). При реализации программы предусматриваются следующие виды практической подготовки: учебная и производственная.

Учебная практическая подготовка проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практическая подготовка проводится параллельно с изучением обще-профессиональных предметов: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Безопасность жизнедеятельности».

Учебная практическая подготовка проводится в учебных цехах под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия – до 6 часов. Учебная практическая подготовка может проводиться как в учебном кондитерском цехе, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в соответствии с Профессиональным стандартом 33.011 «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940).

Учебная практическая подготовка завершается дифференцированным зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика проводится 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.

#### **4.4. Кадровый состав, реализующий программу профессиональной подготовки**

Реализация программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации 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 «Кондитер», «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, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, по профессии 12901 Кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### **4.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы профессиональной подготовки**

##### **4.5.1 Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. 3597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
10. 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.

11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
13. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений ВПО / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений СПО / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для НПО /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для НПО/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений НПО / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. СПО / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений СПО / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: ФЗ: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. 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).
5. 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
6. 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:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

#### **Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова И. Ю.]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

#### **4.5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, профессионального модуля, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению контрольных работ, образцы тестов).

Для прохождения практической подготовки разработаны соответствующие программы.

#### **4.6 Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки**

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Техникум, реализующий программу профессиональной подготовки по квалификации **12901 Кондитер**, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### **5. Контроль и оценка результатов освоения программы**

Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки по рабочей профессии Кондитер, включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний, промежуточная и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля знаний,

промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация состоит из квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится по вопросам, включающий в себя технологический процесс приготовления пищи.

Практическая квалификационная работа при проведении квалификационного экзамена состоит из проверки практических навыков по технологии приготовления кондитерских изделий. Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. В ходе сдачи теоретической и практической части квалификационного экзамена членами аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением. По результатам квалификационного экзамена, который завершает освоение программы профессионального обучения, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

### **5.1 Критерии оценивания:**

5 (отлично): аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям в полном объеме; правильно выполнено от 90-100% заданий.

4 (хорошо): владеет приемами работ практического задания, возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям; правильно выполнено от 70-89% заданий.

3 (удовлетворительно): недостаточное владение приемами работ практического задания, наличие ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований техники безопасности, частично овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено от 50-69% заданий.

2 (неудовлетворительно): аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования техники безопасности не соблюдаются, не овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено менее 50% заданий.