

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2024
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональный модуль	ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. МДК 08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем – ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Разработчик: Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является обязательной (дополнительной) частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя освоение МДК 08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области производства кондитерских изделий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 8	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
ПК 8.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
ПК 8.2.	Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции
ПК 8.3.	Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	-подготовки к работе кондитерского цеха, проверки простого технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подготовки полуфабрикатов, изготовления, упаковки и презентации кондитерской и шоколадной продукции, обеспечения хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; – приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.
Уметь	- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - соблюдать правила сочетаемости, аккуратно и экономно использовать основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. - изготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - комплектовать кондитерскую и шоколадную продукцию; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.

	- пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; - регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции и применять их; - рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 204 часа

в том числе в форме практической подготовки – 50 часов

Из них на освоение:

МДК08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда- 90 часов, в том числе самостоятельная работа – 2 часа

учебная практика – 36 часов

производственная практика- 72 часа

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК, в час.					Практика	
				Всего, часов	В том числе					
			Лабораторные и практические занятия, часов		Курсовых работ (проектов) *, часов	Самостоятельная работа / консультации	Промежуточная аттестация	Учебная, часов	Производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	7	8
П.К 8.1.- П.К 8.3, ОК 01-07, 09	МДК.08.01. Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	90	-	80	50	-	2/2	6	-	-
П.К 8.1.- П.К 8.3, ОК 01-07, 09	Учебная и производственная практика, часов	108		-	-	-			36	72
П.К 8.1.- П.К 8.3, ОК 01-07, 09	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	204		80	50	-	2/2	12	36	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов
1	2		3
МДК.08.01. Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда			90(в т. ч. обяз.- 80, сам. – 2, консультации – 2, промежуточная аттестация - 6)
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции.		Содержание	8
	1.	Характеристика сырья и подготовка его к производству.	2
	2.	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха.	2
	3.	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса в кондитерском цехе.	2
	4.	Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе.	2
Тема 1.2. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	Содержание		4
	5.	Технология приготовления сиропов для промочки, помадки, глазури, фруктовой начинки и желе из агара, желатина.	2
	6.	Технология приготовления кремов.	2
	Практические занятия		12
	1-3	Приготовление сиропов (сироп для промочки, кофейный, сироп для глазирования (тираж)), помады (помада основная, помада шоколадная, помада молочная), глазури (глазурь сырцовая для глазирования поверхности, глазурь заварная для украшения изделий).	6

	4-6	Приготовление кремов сливочных (сливочный основной, крем «Новый»), белковых (крем белковый заварной, сырцовый), заварных и из молочных продуктов (крем заварной, крем из сливок, крем творожный, крем из сыра).	6
Тема 1.3. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий		Содержание	4
	7.	Ассортимент основных мучных кондитерских изделий и их пищевая ценность.	2
	8.	Технологический процесс приготовления пряничного, песочного, заварного и сдобного пресного теста и изделий из него.	2
		Практические занятия	24
	7-9	Приготовление пряничного теста и изделий из него: пряники медовые, пряники овальные.	6
	10-12.	Приготовление песочного теста и изделий из него: курабье «Бакинское», печенье нарезное, полоска песочная с повидлом.	6
	13-15.	Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливками, кольца воздушные, печенье с сыром.	6
	16-18.	Приготовление сдобного теста и изделий из него: сочни с творогом, пирог с вишней, хачапури.	6
		Самостоятельная работа	2
	1.	Создание мультимедийной презентации «История тульского пряника»	2
Тема 1.4. Приготовление и оформление тортов и пирожных.		Содержание	6
	9.	Классификация пирожных и тортов.	2
	10	Технологический процесс приготовления бисквитных, слоеных, воздушных, крошковых, комбинированных пирожных и тортов.	2
	11.	Упаковывание, транспортирование, хранение тортов и пирожных.	2
		Практические занятия	10
	19-21.	Приготовление бисквитных тортов и пирожных: торт «Прага», пирожные «Буше».	6
	22-23.	Приготовление комбинированных тортов: торт «Дачный», торт «Бисквитно-песочный»	4
Тема 1.5. Изготовление шоколадной продукции.		Содержание	8
	12.	Ассортимент шоколадной продукции и их пищевая ценность.	2
	13.	Технологический процесс приготовления начинок.	2
	14.	Технологический процесс изготовления корпусных, трюфельных конфет и типа «Ассорти».	2
	15.	Завертывание и упаковывание, хранение шоколадной продукции.	2
		Практические занятия	4
	24.	Приготовление кремов из молочных продуктов и фруктовых начинок: ганаш, маракуйя, абрикос – карамель, груша с ананасом.	2
	25.	Изготовление корпусных, трюфельных конфет.	2
Учебная практика по ПМ.08 Виды работ:			36

1. Отработка практических навыков приготовления отделочных полуфабрикатов. 2. Отработка практических навыков приготовления основных мучных кондитерских изделий. 3. Отработка практических навыков приготовления украшений из крема для тортов и пирожных. 4. Отработка практических навыков приготовления пирожных. 5. Отработка практических навыков приготовления тортов. 6. Отработка практических навыков изготовления шоколадной продукции.	
Производственная практика по ПМ.08 Виды работ: 1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности 2. Выполнение работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе 3. Выполнение операций по подготовке основного и вспомогательного сырья к работе в соответствии с технологическими инструкциями. 4. Выполнение работ по приготовлению выпечных полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима 5. Выполнение работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов и оформление тортов, пирожных, пирогов и других кондитерских изделий, с учетом требований качества и безопасности приготовления продукции. Предупреждение и устранение причин возникновения брака. 6. Разработка технологической документации, расчет рецептур, составление технологических схем и калькуляционных карт на вырабатываемые кондитерские изделия. 7. Выполнение работ по выполнению операций при производстве шоколадной продукции с соблюдением технологических режимов. 8. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских и шоколадных изделий. Упаковка для мучных кондитерских и шоколадных изделий на вынос и для транспортирования. 9. Организация хранения готовых мучных кондитерских и шоколадных изделий с учетом соблюдения условий хранения, требований по безопасности продукции. 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских и шоколадных изделий в соответствии с заказом. 11. Должностные обязанности специалиста по профессии «Кондитер 4 разряда»	72
Квалификационный экзамен	6
Всего	204

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет(ы) «Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства» оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

«Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства» оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

Мастерская (ие) «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 532 с. — ISBN 978-5-507-54263-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/506998>
2. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1832336>
3. Литвяк, В. В. Рецептура национального хлеба стран мира : научно-популярное издание / В. В. Литвяк, Ю. Ф. Росляков, Г. В. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 464 с. — ISBN 978-5-507-52794-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/505441>
4. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2079940>
5. Мухидова, З. Ш. Технохимический контроль пищевых продуктов : учебник для СПО / З. Ш. Мухидова. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 236 с. — ISBN 978-5-507-52918-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/502431>
4. <http://samiks.ru> –Самикс (кондитерское оборудование)
5. <http://tehnochoc.ru> –технологическое оборудование для шоколадного производства
6. <http://iltec-prom.ru> –ИНТЕЛЕК-Пром
7. <http://strom-inzhiniring.pulscen.ru> - ООО Стром Инжиниринг (Оборудование и любые запчасти для пищевой промышленности)
8. <http://iltec-prom>-ИЛТЕК-Пром
9. <http://www.rukonditer.ru> - кондитерское оборудование
10. <http://msk.pulscen.ru> –пульс цен (хлебопекарное и кондитерское оборудование)

11. <http://agroserver.ru> –Агросервер
- 12.. <http://promportal.su> - Оборудование для заправки конфет, упаковочные автоматы
13. <http://mppnik.ru> –Информационный портал «Пищевик»
14. <http://ignorik.ru/>- пищевая ценность шоколада.
15. <http://www.breadbranch.com/techno/view/19.html>- Кондитерское и Хлебопекарное производство
16. <http://mppnik.ru/publ/1612-proizvodstvo-kremovyh-konfet-tryufeli.html>- информационный портал ПИЩЕВИК
17. <http://www.productguide.ru/products-2902-1.html>- Упаковывание и хранение конфет
18. <http://www.baziliks.com.ua/recipe/tryufel/>- шоколадные трюфели.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Выполняет работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; Безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; Соблюдает правила сочетаемости, аккуратно и экономно использует основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.	Входной контроль Текущая аттестация: экспертная оценка на практическом занятии, устный опрос, письменное тестирование, контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, дифференцированный зачет (учебная и производственная практика), квалификационный экзамен
ПК 8.2. Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции	Выполняет работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; Безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; Соблюдает правила сочетаемости, аккуратно и экономно использует основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; Замешивает тесто, готовит начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; Процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырьё, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условиям хранения,	

	признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Знает пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; Знает регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции и применяет их; Знает рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; Знает правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Знает методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества	
ПК 8.3. Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции	Выполняет работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; Безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; Соблюдает правила сочетаемости, аккуратно и экономно использует основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; Замешивает тесто, готовит начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; Процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырьё, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Изготавливает кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; Комплектует кондитерскую и шоколадную продукцию; Эстетично и безопасно упаковывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос; Реализовывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Знает пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; Знает регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции и применять их; Знает рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; Знает правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;	

	Знает методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; Знает принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Входной контроль Текущая аттестация: экспертная оценка на практическом занятии, устный опрос, письменное тестирование, контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, дифференцированный зачет (учебная и производственная практика), квалификационный экзамен
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Входной контроль Текущая аттестация: экспертная оценка на практическом занятии, устный опрос, письменное тестирование, контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, дифференцированный зачет (учебная и производственная практика), квалификационный экзамен
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие	Входной контроль Текущая аттестация: экспертная оценка на практическом занятии, устный опрос, письменное тестирование, контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося.

правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		обучающегося. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, дифференцированный зачет (учебная и производственная практика), квалификационный экзамен
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	Входной контроль Текущая аттестация: экспертная оценка на практическом занятии, устный опрос, письменное тестирование, контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, дифференцированный зачет (учебная и производственная практика), квалификационный экзамен
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Входной контроль Текущая аттестация: экспертная оценка на практическом занятии, устный опрос, письменное тестирование, контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, дифференцированный зачет (учебная и производственная практика), квалификационный экзамен
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Входной контроль Текущая аттестация: экспертная

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.		оценка на практическом занятии, устный опрос, письменное тестирование, контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, дифференцированный зачет (учебная и производственная практика), квалификационный экзамен
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Входной контроль Текущая аттестация: экспертная оценка на практическом занятии, устный опрос, письменное тестирование, контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, дифференцированный зачет (учебная и производственная практика), квалификационный экзамен
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности	Входной контроль Текущая аттестация: экспертная оценка на практическом занятии, устный опрос, письменное тестирование, контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, дифференцированный зачет

		(учебная и производственная практика), квалификационный экзамен
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Входной контроль Текущая аттестация: экспертная оценка на практическом занятии, устный опрос, письменное тестирование, контроль за выполнением индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, дифференцированный зачет (учебная и производственная практика), квалификационный экзамен

