


Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ
ЗАВЕДУЮЩАЯ ПРОИЗВОДСТВОМ
ООО АВАКЯН г. ВОЛГОГРАД
(наименование организации)
 ПОНОМАРЕВА Л.И.
(должность, Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА
САМОХВАЛОВ С.В.
«» 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих (Кондитер)
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград
2024

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ/ПРАКТИКИ	23
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)	31
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП.	37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по рабочей профессии кондитер» и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

Общие компетенции:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,

брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья			
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; - контролировать выбор и рациональное 	<ul style="list-style-type: none"> - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность

		<p>размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, - пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте 	<p>выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; - способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<p>Раздел модуля 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (основных и простых).</p>			

ПК 5.2	<p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для</p>	<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
--------	---	--	--

		<p>приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса,</p>	
--	--	--	--

		<p>консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>	
OK. 01	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему</p> <p>в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	рекомендации по улучшению плана.		
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него			
ПК 5.3. ПК 5.4.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий.	приготовление изделий из дрожжевого теста; выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого сдобного и простого теста; определять готовность опары и теста; выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого теста.	технология приготовления простого дрожжевого теста; технология приготовления изделий из дрожжевого теста с наполнителями; процессы, проходящие при приготовлении дрожжевого теста;
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и	Распознавать задачу и/или проблему в социальном и/или профессиональном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно 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).	Актуальный профессиональный 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. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	рекомендации по улучшению плана.		
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 4. Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него.			
ПК 5.4.	Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий.	выполнять все операции при приготовлении теста с использованием смесей промышленного производства; соблюдать последовательность операций при приготовлении изделий из пресного и песочного теста; соблюдать последовательность операций при приготовлении бисквитных и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных; соблюдать последовательность операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек; порционировать и формовать изделия; соблюдать температурный режим при приготовлении полуфабрикатов и отделки готовой продукции; использовать пищевые разрыхлители; соблюдать температурный режим и влажность при выпечке;	технология приготовления сдобного, пряников, коврижек; технология приготовления простого, пресного сдобного теста; технология приготовления песочного теста, соленого песочного теста; технология приготовления теста с использованием смесей промышленного производства; способы порционирования, формования изделий;
Раздел модуля 5. Приготовление классических тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности			
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации пирожных и тортов.	владеть техникой простой отделки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и	классификацию тортов и пирожных; технология приготовления бисквитного полуфабриката;

		<p>пирожных; соблюдать способы и приемы отделки готовых изделий; соблюдать санитарный режим отделки тортов и пирожных; соблюдать требования к качеству отделочных полуфабрикатов, готовых изделий; соблюдать режимы хранения полуфабрикатов, готовых изделий; владеть техникой упаковки готовых изделий; соблюдать маркировку готовых изделий; соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха;</p>	<p>технологии приготовления песочного полуфабриката; технологии приготовления крошкового полуфабриката; виды и причины брака при изготовлении выпеченных полуфабрикатов; технику, способы и приемы простой отделки тортов и пирожных массового производства; режимы охлаждения, замораживания (время, влажность температура); сроки и условия хранения полуфабрикатов, готовых изделий; способы и приемы фасовки упаковки кондитерских изделий; виды маркировки и упаковки;</p>
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно 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>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. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>

	клиентами	клиентами.	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента	Учебная, часов
			Всего, часов	в т. ч. практические, часов	в т. ч. лабораторные занятия, часов	Всего, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.	Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья	12	12	-			-
ПК 5.2.	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (основных и простых).	10	6	4			
ПК 5.3. ПК 5.4.	Раздел 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	78	8	12	54	4	
ПК 5.4.	Раздел 4. Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него.	14	12	2			
ПК 5.5.	Раздел 5. Приготовление классических тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности	86	22	6	54	4	
ПК 5.1. - ПК 5.5.	Производственная практика (по профилю специальности)	120					
	Всего:	320	60	24	108	8	120

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 01. 08. Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер			12	
Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья				
Тема 1.1. Основные понятия, этапы технологического процесса, технологические принципы производства хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий	Содержание		2	2
	1.	Миссия, цели, задачи, профессиональные компетенции при обучении профессии «Кондитер». Организация производства кондитерского цеха. Требования охраны труда и техники безопасности.		
	2.	Организация труда в кондитерском цехе. Методы минимизации кол-ва отходов сырья. Правила взаимозаменяемости сырья. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	2	2
	3.	Техническая документация на предприятии общественного питания. Стандарты организаций. Технические условия.	2	2
Тема 1.2. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	Содержание		2	2
	1.	Характеристика основного сырья: виды, физико-химические свойства.		
	2.	Классификация пряностей, вкусовых продуктов, ароматизаторов, их назначение и краткая характеристика. Характеристика операций при подготовке пряностей, вкусовых продуктов, ароматизаторов к производству мучных кондитерских изделий, режимы хранения.	2	2
	3.	Характеристика и классификация желирующих веществ, их назначение технологические свойства. Характеристика операций при подготовке желирующих веществ к производству мучных кондитерских изделий, режимы хранения.	2	2

Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ 08 1.Составление реферативных работ по темам: «Технологические свойства основных пищевых продуктов (мука, сахар, яйца, молочная продукция, жировая продукция) и их использование в кондитерском производстве (по заданию преподавателя).		2	2	
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя 1. Составить словарь терминов, используемых в индустрии питания. 2. Подготовить образцы технологических карт в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008.			3	
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий		10		
Тема 2.1. Приготовление фаршей, начинок	Содержание			
	1.	Назначение и технология приготовления фаршей (несладких и сладких). Технологические схемы приготовления фаршей. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Ассортимент несладких фаршей и особенности их приготовления. Требование к качеству, режимы хранения	2	2
	2	Практическое занятие №1 Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и определение массы отходов и потерь овощей при приготовлении фаршей, начинок	2	3
	3.	Сиропы, помада, фруктовая начинка, желе. Технология приготовления, правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требование к качеству, режимы хранения	2	2
	4	Практическое занятие № 2 Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления фруктовых начинок, сиропов, желе.	2	3
	5	Кремы и смеси. Характеристика кремов и смесей, приготовление и рецептуры.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ08. 1. Составить таблицу «Технологические процессы варки варенья». 2. Составить таблицу «Определение количества сахара в сиропе» (с указанием крепости сиропов).		2	3	
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 1.Составить ассортимент сладких начинок, используемых в кондитерском производстве с краткой их характеристикой 2.Составить технологические схемы по приготовлению кремов, помад (по заданию преподавателя). 3.Составить алгоритм приготовления фаршей, начинок (по заданию преподавателя).			3	
Раздел 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него		78		

Тема 3.1. Виды теста и способы его приготовления	Содержание			
	1.	Виды теста: дрожжевое, бездрожжевое. Способы разрыхления дрожжевого теста.	2	2
Тема 3.2 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	1.	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него. Характеристика операций. Недостатки, причины их возникновения и способы устранения. Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста, особенности их приготовления (булочки, крендели, пироги, кулебяки, расстегаи, пирожки).	2	2
	2.	Практическое занятие № 3 Решение задач по определению упека, припека, выхода изделий.	2	3
	3.	Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	2	2
	4.	Практическое занятие № 4 Расчет количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий.	2	2
	5	Практическое занятие № 5 Составление производственной программы кондитерского цеха.	2	2
	6	Практическое занятие № 6 Составление сводной продуктовой ведомости на основании производственной программы кондитерского цеха.	2	2
	7	Практическое занятие № 7 Расчет количества потребителей, рабочего персонала кондитерского цеха	2	2
	8	Практическое занятие № 8 Расчет оборудования кондитерского цеха Расчет площади кондитерского цеха	2	2
	9	Консультация	2	2
	10	Лабораторные занятия №1 Приготовление «Синнабоны с корицей»	6	3
	11	Лабораторные занятия №2 Приготовление «Слоеные изделия»	6	3
	12	Лабораторные занятия №3 Приготовление «Кукис шоколадный»	6	3
	13	Лабораторное занятие на производстве №1 Вводное занятие. Ознакомление с предприятием.	6	3
	14	Лабораторное занятие на производстве №2 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	6	3
	15	Лабораторное занятие на производстве №3 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	6	3

	16	Лабораторное занятие на производстве №4 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	6	3
	17	Лабораторное занятие на производстве №5 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	6	3
	18	Лабораторное занятие на производстве №6 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	6	3
Учебная практика Виды работ – отработать (приобрести практический опыт) последовательность и правила выполнения действий при подготовке сырья для замеса различных видов дрожжевого теста, приготовления фаршей, сладких начинок; при приготовлении изделий из теста: разделке, оформлении поверхностей, выпечке, оформлении с учетом требований к качеству и с соблюдением санитарных и гигиенических режимов; - уметь подготавливать весоизмерительные приборы к работе; выбирать необходимые технологические карты и читать их; определять качество и количество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; подготавливать яйца, муку, жир – молочную продукцию, свежие ягоды, фрукты, сухофрукты и орехи для приготовления изделий из дрожжевого теста; распознавать недоброкачественность сырья, брак консервов; определять готовность опары и теста; выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого сдобного и простого теста; выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого теста с наполнителями; определять степень готовности изделий из теста, соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха; контролировать качество мойки посуды и инвентаря; рационально организовывать рабочее место; работать в команде; приспосабливаться к рабочей среде (изменение температуры, влажности, шума, скорости движения воздуха и т.д.).			60	3
Раздел 4. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.			14	
Тема 4.1. Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней и изделий из него	Содержание			2
	1.	Технология приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Характеристика операций. Недостатки, причины их возникновения и способы устранения. Ассортимент изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней (блинчики с разными фаршами, вареники с творогом, ленивые, лапша отварная с медом, с маком), особенности их приготовления. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).	2	
Тема 4.2. Приготовление песочного теста	Содержание			2
	1	Виды и технология приготовления песочного теста. Ассортимент изделий из песочного теста Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).	2	
Содержание				2

Тема 4.3. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	1.	Характеристика и назначение бисквитного теста. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).	2	
	Практическое занятие № 10			
	1	Расчет количества сырья для приготовления изделий из бисквитного теста. Составление требований-накладных на получение продуктов.	2	3
Тема 4.4. Приготовление заварного теста и изделий из него	Содержание			
	1	Приготовление и рецептуры изделий из заварного теста. Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции.	2	2
Тема 4.5. Приготовление пряничного теста и изделий из него	Содержание			
	1	Приготовление пряничного теста и изделий из него.	2	2
Тема 4.6. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него	Содержание			
	1	Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 08			2	3
1. Составить схему технологического процесса приготовления бисквитного теста (2-мя способами). 2. Изучить ассортимент изделий из бисквитного теста и составить презентацию на тему: «Ассортимент изделий с краткой характеристикой» 3. Составить таблицу: «Недостатки изделий, причины возникновения и способы их устранения для изделий из бездрожжевого теста». 4. Изучение требований к режимам хранения кондитерских изделий в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007 и СанПиН 2.3.2.1324-03 и составить таблицу «Режимы хранения изделий из бездрожжевого теста» (не менее 7 наименований).				
Примерная тематика домашних заданий				3
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление отчетов по проведенным лабораторно-практическим работам.				
Раздел 5. Приготовление основных тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности				
Тема 5.1. Классификация и основные требования к кондитерским изделиям: пирожным и тортам.	Содержание			
	1.	Классификация пирожных и тортов, характеристика и требований к качеству. Краткие сведения о нормативной документации на пирожные и торты, действующей в индустрии питания. Требования к упаковке, маркировке, режимам хранения (время, влажность температура) и транспортирования.	2	2
Тема 5.2. Приготовление	Содержание			
	1	Ассортимент и технология производства кремов: заменители сливок на основе растительных жиров; стабилизаторы, наполнители.	2	2

элементов украшения и оформления для отечественных, классических кондитерских изделий.	2	Перечень украшений из марципана, мастики, пластичного шоколада. Организация рабочего места. Правила подбора оборудования, инвентаря.	2	2
	3	Шоколад. Способы темперирования, техники работы с шоколадом. Ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.	2	2
	4	Приготовление декора из изомальта. Построение композиций из изомальта.	2	2
	Практическое занятие № 11			
	1	Лепка из различных материалов	2	3
Тема 5.3. Приготовление пирожных	Содержание			
	1	Последовательность действий при приготовлении песочных пирожных. Ассортимент пирожных из песочного полуфабриката, особенности их приготовления и оформления. Способы и приемы отделки готовых изделий (пирожных). Санитарный режим отделки пирожных. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению пирожных. Требования к качеству, маркировке, упаковке песочных пирожных. Режимы хранения и транспортирования готовых изделий.	2	2
	3.	Последовательность действий при приготовлении муссовых пирожных. Ассортимент пирожных, особенности их приготовления и оформления. Способы и приемы отделки готовых изделий (пирожных). Санитарный режим отделки пирожных. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению пирожных.	2	2
	Практическое занятие № 12			
	1	Расчет количества сырья для пирожных (из песочного и крошкового полуфабрикатов), оформление требования в кладовую.	2	3
	Содержание			
	1	Методы изготовления миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки, современный дизайн и оформление	2	2
	2	Классификация, ассортимент, технология изготовления холодных, горячих, замороженных десертов.	2	2
	Практическое занятие № 13			
	1	Расчет количества сырья для приготовления пирожных, расчет себестоимости, составление требования в кладовую.	2	2
	Содержание			
	1	Характеристика кондитерских изделий с пониженной калорийностью и их назначение. Характеристика используемого сырья для приготовления изделий с пониженной калорийностью. Требования к качеству кондитерских изделий (тортов, пирожных), маркировке, упаковке. Режимы хранения и транспортирования готовых изделий.	2	2
	2	Консультация	2	
	Лабораторное занятие № 4			3

Тема 5.4. Приготовление кондитерских изделий (тортов и пирожных) пониженной калорийности	Приготовление пирожного «Шу с кракилином»		
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление пирожное «Нарезное»	6	3
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление торта муссового	6	3
	Лабораторное занятие на производстве № 7 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	6	3
	Лабораторное занятие на производстве № 8 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	6	3
	Лабораторное занятие на производстве № 9 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	6	3
	Лабораторное занятие на производстве № 10 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	6	3
	Лабораторное занятие на производстве № 11 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	6	3
	Лабораторное занятие на производстве № 12 Приготовление выпеченных полуфабрикатов	6	3
	Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 08		2
1. Изучение требований к маркировке, упаковке, транспортированию кондитерских изделий в соответствии с нормативным отраслевым документом ОСТ 10-05-95 «Торты и пирожные» и ГОСТ Р 59104-07 «Информация для потребителя» и составить перечень основных требований к маркировке, упаковке, транспортированию кондитерских изделий. 2. Составить перечень отделочных полуфабрикатов для боковой поверхности тортов и оформить таблицу. Описать санитарный режим в отделочном отделении кондитерского цеха. 3. Составить презентации «Характеристика тортов из бисквитного, песочного полуфабрикатов, в том числе с пониженной калорийности» «Характеристика отделочных п/ф для кондитерских изделий пониженной калорийности».			
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составить отчет по проведенным лабораторно -практических занятиям.			3

<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ - отработать (приобрести практический опыт): - последовательность и правильность выполнения действий при подготовке полуфабрикатов для приготовления тортов, пирожных (из песочного, бисквитного, крошкового полуфабрикатов);</p> <p>- простой отделки отечественных классических тортов и пирожных массового производства с учетом требований к качеству и с соблюдением санитарных и гигиенических режимов;</p> <p>- уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать весоизмерительные приборы к работе; - выбирать необходимые технологические карты и читать их; - соблюдать последовательность операций при приготовлении классических тортов и пирожных массового производства из бисквитных и песочных полуфабрикатов; - владеть техникой простой отделки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и пирожных; - соблюдать способы и приемы отделки готовых изделий; - соблюдать санитарный и температурный режимы отделки тортов и пирожных; - соблюдать требования к качеству отделочных полуфабрикатов, готовых изделий; - соблюдать режимы хранения полуфабрикатов, готовых изделий; - владеть техникой упаковки готовых изделий; - соблюдать маркировку готовых изделий; - соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха; - контролировать качество мойки посуды и инвентаря; - рационально организовывать рабочее место; - работать в команде; - приспосабливаться к рабочей среде (изменение температуры, влажности, шума, скорости движения воздуха и т.д.). <p>Зачетная работа по учебной практике ПМ08 «Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»:</p> <p>сдача рабочих тетрадей, отчетов, графиков отработок;</p> <p>приготовление мучных, кондитерских изделий по заданию мастера производственного обучения и преподавателя.</p>	60	
Всего:	320	

3. Тематический план и содержание производственного обучения / практики

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов
ПО.00	Производственное обучение/практика	120
	Вводное занятие	6
ПО 1	Технология приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья	24
ПО 2	Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (основных и простых).	18
ПО 3	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	18
ПО 4	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	24
ПО 5	Приготовление классических тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности	30

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Программа разработана с учетом применения в образовательном процессе материально-технической базы мастерской по компетенции «Кондитерское дело».

Разделы программы рассчитаны на применение электронной поддержки и дистанционных технологий в образовательном процессе.

Материально-техническое обеспечение

Мастерская «Кондитерское дело» 6 рабочих мест кондитера

Общая зона для обучающихся

Учебно-лабораторное оборудование (общая инфраструктура)

1. Аэрограф Martellato deco AIR
2. Компрессор FUBAC PAINT MASTER KIT
3. Краскораспылитель Gigant sp 180
4. Мини гитара Kadzama
5. Часы настенные
6. Мясорубка BOSH MFW-67600
7. Кулер
8. Огнетушитель порошковый
9. Столы для презентации 860x860x740
10. Стол тумба
11. Зонт вытяжной пристенный
12. Стол производственный
13. Сплит система (Galanz GD-48HMRS/U)
14. Горячий стол
15. Бактерицидная лампа закрытого типа
16. Стерилизатор ножей
17. Гладильная система в комплекте
18. Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка)
19. Ванна моечная
20. Стол производственный
21. Стеллаж 950x700x180
22. Водоумягчитель DVA 16
23. Посудомоечная машина Fagor CO-110 DD
24. Овоскоп ОН-10

Рабочее место преподавателя и оборудование для визуализации

1. Проектор ACER PL6510
2. Экран Digis Electra-F DSEF-4304
3. Ноутбук DELL VOSTRO 3590-7612
4. Мышь для компьютера

Рабочее место кондитера - (учебно-производственное оборудование, посуда и инвентарь)

1. Стол производственный, полностью нержавеющей, марка стали AISI 430 с бортом, размер 1250x700x850
2. Надстройка к столу двухъярусная, 1250x300x500, полностью нержавеющей сталь, марка стали AISI 430.
3. Стол производственный, полностью нержавеющей, марка стали AISI 430, с бортом, размер не менее 1550x700x850
4. Надстройка к столу двухъярусная, 1550x300x500, полностью нержавеющей сталь. Марка стали AISI 430
5. Стол производственный, полностью нержавеющей, марка стали AISI 430 с бортом, размер 1350x700x850

6. Надстройка к столу двухъярусная 1350x300x500, полностью нержавеющая, марка стали AISI 430
7. Вентилятор на клипсе Skarlett SC-DF111S01
8. Шкаф шоковой заморозки Apach SH03
9. Ванна для темперирования шоколада Martellato MC 107
10. Куттер ROBOT COUPE R2
11. Печь конвекционная электрическая TEXNOTEKA EKF 664 TC
12. Подставка под конвекционную печь, полностью нержавеющая, марка стали AISI 430
13. Зонт вытяжной, пристенный с фильтрами для печи конвекционной, для пароконвектомата, марка стали AISI 430
14. Весы настольные электронные CAS SW 10W
15. Пароконвектомат Abat ПКА-6-1/1 ПМ
16. Водумягчитель LT
17. Плита индукционная 2-х конфорочная ПИ 2
18. Противень для конвекционной печи алюминиевый, габариты, мм 600x400x15
19. Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный, габариты, мм 600x400x15
20. Планетарный настольный миксер KITCHENAID SKSM 175 PSE
21. Микроволновая печь СВЧ AIRHOT WR 900
22. Холодильный шкаф
23. Стеллаж 4-х уровневый, материал полностью нержавеющий размер - 1200x500x1800
24. Стеллаж 4-х уровневый, полностью из нержавеющей 5 полок 600x500x1800
25. Тележка-шпилька, количество уровней: 12. Полностью нержавеющая сталь марки AISI 430
26. Стол с моечной ванной 1050x600x850(правая)
27. Доска мраморная 50x100
28. Смеситель холодной и горячей воды
29. Тарелка для подачи десерта 20*30
30. Поднос пластик
31. Блендер Vamix Gastro 350 Light Grey
32. Сотейник 4 л для индукционной плиты
33. Сотейник 2 л для индукционной плиты
34. Сотейник 1,7 л для индукционной плиты
35. Сотейник 1,2 л для индукционной плиты
36. Сковорода для индукционной плиты, 20 см диаметр, антипригарное покрытие
37. Решётка для глазировки 460x260x30 ММ
38. Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)
39. Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)
40. Подставка металлическая под разделочные доски
41. Сито большое d=20 см
42. Сито среднее d=14 см
43. Сито малое d=7 см
44. Венчик большой (сталь нерж.; L=400/160мм; металлич.)
45. Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)
46. Стакан мерный 1 л пластиковый
47. Стакан мерный 2 л пластиковый
48. Карамелизатор (в комплекте с баллоном) sturm sois-kl-02
49. Миска пластиковая 1,4 л
50. Миска пластиковая 2,4 л
51. Миска пластиковая 3,2 л
52. Миска из нержавеющей стали 3 л
53. Миска из нержавеющей стали 1 л

54. Миска из нержавеющей стали 0,6 л
55. Пирометр лазерный
56. Корзина для мусора 60 л
57. Палетта кондитерская прямая
58. Палетта кондитерская угловая
59. Профессиональный шпатель для работы с шоколадом
60. Набор кондитерских насадок
61. Набор ножей 3 шт
62. Ножницы фигурные L= 24 см
63. Набор инструментов для моделирования
64. Скалка кондитерская для моделирования
65. Таймер с обратным отсчётом времени
66. Коврик силиконовый перфорированный, размер 600х400 мм, толщина 2,7мм
67. Скалка силиконовая 47см
68. Скалка деревянная (бук)
69. Прихватка
70. Жгут, кондитерский, силиконовый 10х10х1200 мм, изготовлен из пищевого силикона
71. Форма для конфет
72. Набор вилок для работы с шоколадом
73. Набор художественных кистей
74. Кисть кондитерская, материал: силикон, размеры: 20х4х1,5 см
75. Форма силиконовая для миниатюр
76. Набор кондитерских колец, нержавеющая сталь, диаметр 10,12,14,16,18,20
77. Рама кондитерская прямоугольная
78. Помпа для карамели, медный наконечник 12см.
79. Терка для цедры
80. Силиконовая лопатка. Переносит диапазон температур от -40 до +240°C
81. Квадратная акриловая подставка (фигурки, конфеты) 20х20х1,5
82. Квадратная акриловая подставка (миниатюры, антреме)30х30х1,5
83. Квадратная акриловая подставка 50х50Х1,5 (скульптура из изомальта)
84. Квадратная акриловая подставка 40х60Х1,5 (шоколадный постамент и конфеты)
85. Прямоугольная акриловая подставка миниатюры 30х40Х1,5
86. Нож пилка
87. Фен технический METABO HE 23-650
88. Перчатки термостойкие
89. Подставка под торт, крутящаяся, алюминиевая, диаметр 30 см, высота от стола 13 см, поворотный стол из алюминия, очень устойчивый, мягкое бесшумное вращение
90. Микровесы Rexant
91. Лампа для карамели Мартеллато мод Lamp
92. Подставка под бумажные полотенца
93. Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан) .
94. Миски нержавеющей сталь диаметр 28 см
95. Поднос для готовой продукции (круглый, D=40 см)
96. Набор досок (желтая, белая, красная, зеленая, синяя, коричневая),
97. Доска разделочная 600х400х18 мм полипропилен,
98. цвет в ассортименте бшт
99. Пластмассовый твердый скребок - Трапеция, Размер 215*130мм.
100. Ковш для растапливания 1.6 л без крышки
101. Набор кастрюль из нержавеющей стали для индукционных плит
102. Сковорода для выпечки (для сладких, скошенный край), диаметр 36 см
103. Сковорода для выпечки, диаметр 36 см
104. Сковорода Luxstahl 280/50 из нержавеющей стали, антипригарное покрытие

105. Терка 4-х гранная 21,5 см
106. Лопатка для снятия готовой продукции, деревянная, ширина лопатки 150мм (фанера)
107. Круг деревянный для раскатки теста D=35см
108. Набор для уборки совок + щетка.
109. Дуршлаг, диаметр 24см/18см
110. Нож –экономка
111. Нож для шинкования
112. Замесочное блюдо с крышкой 8л
113. Утюжок для мастики

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник/ А.А. Васюкова. – Москва: КНОРУС, 2024.-248 с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А..Технология приготовления мучных и кондитерских изделий.
3. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. - СПб.: 2009.-296 с.
4. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д : Феникс, 2016. – 318 с.

Законодательные и нормативные документы:

Нормативные документы

1. ФЗ от 02.01.2000 № 29 – ФЗ (ред. от 13.07.2015) РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов. // СПС Консультант плюс
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» // СПС Консультант плюс
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
13. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.-771с.

Дополнительные источники

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.
 3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015
 4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2012.- 160с.
 5. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.
 6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.
 7. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / А.С. Романов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2016. — 287с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4165.html>
 8. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 220 с. — 978-5-00032-061-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47462.html>
- Электронные ресурсы:
1. Круассаны в домашних условиях. Режим доступа: <https://pirogeevo.ru/sloenoe-testo/kruassany-v-domashnix-usloviyax.html> (дата обращения 01.11.2019).
 2. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело».
 3. Плетёные изделия из теста. Режим доступа: https://remix-kamin.ru/hleb/Pletenye_izdeliya_iz_testa.html?_openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTszMjQxMDg5MTs1MjUwNTE4MzE5O2dvLm1haWwucU6Z3VhcmFudGVl&yclid=6882680902288967640 (дата обращения 01.11.2019).
 4. Плетёные изделия. Режим доступа: <https://1001fermer.ru/retsepty/krasivye-formy-bulochek-iz-drozhzhevogo-testa-kak-zavorachivat-plyushki.html> (дата обращения 01.11.2019).

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

ПМ 08. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)» в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, правовые основы профессиональной деятельности, физиология питания, охрана труда.

Реализация программы ПМ 08 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в мастерской «Кондитерское дело» в зоне инструктажа (общей зоны), оснащенной мультимедийным оборудованием и профессиональным технологическим оборудованием.

Занятия по изучению рекомендуется проводить в мастерской «Кондитерское дело» с практическим использованием оборудования, инвентаря, инструментов и показом организации рабочего места по приготовлению различных видов теста, хлеба, и кондитерских изделий. Лабораторные занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения, ориентированную подготовку обучающихся.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная

(самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 08 предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт.

Программа ПМ 08 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 08 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями.

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

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

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена.

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

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

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

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми

к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила подготовки кондитерского (мучного) цеха, рабочего места и инвентаря к работе; – санитарные требования, предъявляемые к кондитерскому цеху; – личную гигиену и внутренние стандарты внешнего вида; – требования пожарной безопасности; – инструкции, требования охраны труда; – правила хранения сырья; – типы весоизмерительных приборов и инструкций по их использованию; – виды посуды и инвентаря и их применение; – технологическое оборудование (тепловое, механическое, холодильное, прочее) и инструкции по работе с ним; – типы и виды сырья, их характеристика; – правила и режимы хранения сырья; – органолептические способы определения качества сырья; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации); – правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; – правильность приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. – правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации); 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль: Квалификационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий; – правильность приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. <p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки рабочего места и цеха к работе; – работы с технологическим оборудованием мучного и кондитерского цехов; – хранения и подготовки сырья к работе; 		
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (основных и простых).			
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления печенья, пряников, коврижек; – технологию приготовления простого, пресного сдобного теста; – технологию приготовления песочного теста, соленого песочного теста; – технологию приготовления теста с использованием смесей промышленного производства; – способы порционирования, формования изделий; – виды начинок; фаршей и наполнителей; – характеристика полуфабрикатов; – правила подготовки изделий к выпечке, режимы выпечки (время, температура, влажность); – органолептические способы определения качества выпекаемой продукции; – способы и приемы отделки изделий, виды и причины брака; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). – подготовки рабочего места и цеха к работе; – правильность работы с технологическим оборудованием мучного и кондитерского цехов; – хранения и подготовки сырья к работе; 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль: Квалификационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – приготовление печенья, пряников, коврижек; – приготовление простого, пресного сдобного теста; – приготовление песочного теста, соленого песочного теста; – способы порционирования, формования изделий; – виды начинок; фаршей и наполнителей; – подготовка изделий к выпечке, режимы выпечки (время, температура, влажность); – отделка изделий, виды и причины брака; <p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовление простых отделочных полуфабрикатов; – приготовления печенья, пряников, коврижек; – простой отделки отечественных классических тортов и пирожных массового производства; – охлаждение, замораживания и хранения полуфабрикатов различной степени готовности; – упаковка и хранение хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 		
Раздел модуля 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.			
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления простого дрожжевого теста опарным и безопарным способами; – технологию приготовления изделий из дрожжевого теста с наполнителями; – процессы, проходящие при приготовлении дрожжевого теста; – пищевые разрыхлители и их свойства; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации); – правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления дрожжевого теста; – использовать пищевые разрыхлители; – соблюдать температурный режим и влажность при выпечке; – владеть техникой упаковки готовых изделий; – соблюдать маркировку готовых изделий; 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха; – контролировать качество мойки посуды и инвентаря; <p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки рабочего места и цеха к работе; – работы с технологическим оборудованием мучного и кондитерского цехов; – хранения и подготовки сырья к работе; – приготовления изделий из дрожжевого теста. 	<p>ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль: Квалификационный экзамен</p>	<p>ответов</p>
Раздел 4. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него			
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления печенья, пряников, коврижек; – технологию приготовления простого, пресного сдобного теста; – технологию приготовления песочного теста, соленого песочного теста; – технологию приготовления теста с использованием смесей промышленного производства; – способы порционирования, формования изделий; – виды начинок; фаршей и наполнителей; – характеристика полуфабрикатов; – правила подготовки изделий к выпечке, режимы выпечки (время, температура, влажность); – органолептические способы определения качества выпекаемой продукции; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). – правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных. – правильность приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных. – правильность маркировки, упаковки кондитерских 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль: Квалификационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

	<p>изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). – правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. – правильность приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. – правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий. <p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления изделий из пресного и песочного теста; – приготовления бисквитных и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных; – приготовления сиропов, начинок, обсыпок; – приготовления простых отделочных полуфабрикатов; – приготовления печенья, пряников, коврижек; 		
Раздел 5. Приготовление классических тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности			
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, подготовку к реализации пирожных и тортов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения качества отделочных полуфабрикатов; – санитарный режим при приготовлении и работе с кремом; – классификацию тортов и пирожных; – технологию приготовления бисквитного полуфабриката; – технологию приготовления песочного полуфабриката; – технологию приготовления крошкового полуфабриката; – виды и причины брака при изготовлении выпеченных полуфабрикатов; – основные процессы простой отделки тортов и пирожных; 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – технику, способы и приемы простой отделки тортов и пирожных массового производства; – режимы охлаждения, замораживания (время, влажность температура); – сроки и условия хранения полуфабрикатов, готовых изделий; – способы и приемы фасовки упаковки кондитерских изделий; – виды маркировки и упаковки; – Уметь: – владеть техникой простой отделки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и пирожных; – соблюдать способы и приемы отделки готовых изделий; – соблюдать санитарный режим отделки тортов и пирожных; – соблюдать требования к качеству отделочных полуфабрикатов, готовых изделий; – соблюдать режимы хранения полуфабрикатов, готовых изделий; – соблюдать последовательность операций при приготовлении изделий из пресного и песочного теста; – соблюдать последовательность операций при приготовлении бисквитных и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных; – соблюдать последовательность операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек; – порционировать и формовать изделия; – соблюдать температурный режим при приготовлении полуфабрикатов и отделки готовой продукции; – использовать пищевые разрыхлители; – соблюдать температурный режим и влажность при выпечке; – Действия: – приготовление бисквитных и песочных тортов и пирожных; 	<p><i>дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Квалификационный экзамен</p>	<p><i>формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – приготовление сиропов, начинок, обсыпок; – приготовление простых отделочных полуфабрикатов 		
--	---	--	--

5. Возможности использования данной программы для других ПООП.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии кондитер при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности.