

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля
ДПБ.02.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	11
2. Структура и содержание профессионального модуля	13
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	13
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	13
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	15
3. Условия реализации профессионального модуля	24
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	24
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	24
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ДПБ.02.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности *Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер*
Профессиональный модуль включен в *вариативную часть образовательной программы* и изучается в профессиональном цикле.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-оценивать практическую значимость результатов поиска	-формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	- определять современную научную профессиональную терминологию	- современную научную и профессиональную терминологию	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях			
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	-
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- описывать значимость своей профессии	- значимость профессиональной деятельности по профессии	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	- средства профилактики перенапряжения	-
ДПБ.02.01.ВПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	У ДПБ.02.01.ВПК1.1 /01 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе У ДПБ.02.01.ВПК1.1 /02 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе У ДПБ.02.01.ВПК1.1/03 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	3 ДПБ.02.01.ВПК1.1 /01 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 3 ДПБ.02.01.ВПК1.1 /02 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции 3 ДПБ ВПК 02.01/03 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции 3 ДПБ.02.01.ВПК1.1/04 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,	Н ДПБ.02.01.ВПК1.1 /01 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Н ДПБ.02.01.ВПК1.1/02 Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Н ДПБ.02.01.ВПК1.1/03 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Н ДПБ.02.01.ВПК1.1/04 Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении

		весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними 3 ДПБ.02.01.ВПК1.1/05 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
ДПБ.02.01.ВПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./01 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./02 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./03 Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./04 Порционировать (комплектовать)	3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./01 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./02 Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./03 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./04 Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Н ДПБ.02.01.ВПК 1.2./01 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Н ДПБ.02.01.ВПК 1.2./02 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Н ДПБ.02.01.ВПК 1.2./03 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Н ДПБ.02.01.ВПК 1.2./04 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Н ДПБ.02.01.ВПК 1.2./05 Упаковка готовой

	кондитерскую и шоколадную продукцию У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./05 Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./06 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./07 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./08 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./09 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./10	3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./05 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./06 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./07 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./08 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./09 Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./10 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./11 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях	кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
--	---	---	--

	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	общественного питания	
ДПБ.02.01.ВПК 1.3.Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	У ДПБ.02.01.ВПК 1.3/01 .Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.3/02. Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.3/03. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения У ДПБ.02.01.ВПК 1.3/04. Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.3/05. Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента	З ДПБ.02.01.ВПК 1.3/01.Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания З ДПБ.02.01.ВПК 1.3/02. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции З ДПБ.02.01.ВПК 1.3/03. Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции З ДПБ.02.01.ВПК 1.3/04. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции З ДПБ.02.01.ВПК 1.3/05. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их	Н ДПБ.02.01.ВПК 1.3/01. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Н ДПБ.02.01.ВПК 1.3/02. Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием Н ДПБ.02.01.ВПК 1.3/03. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции Н ДПБ.02.01.ВПК 1.3/04. Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции Н ДПБ.02.01.ВПК 1.3/05. Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе Н ДПБ.02.01.ВПК 1.3/06. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и

		тепловой обработке З ДПБ.02.01.ВПК 1.3/06. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции З ДПБ.02.01.ВПК 1.3/07. Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции З ДПБ.02.01.ВПК 1.3/08. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	шоколадной продукции Н ДПБ.02.01.ВПК 1.3/07. Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
ДПБ.02.01.ВПК 1.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/01. Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/02. Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/03. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/04. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения	З ДПБ.02.01.ВПК 1.4/01. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания З ДПБ.02.01.ВПК 1.4/02. Организация питания, в том числе диетического З ДПБ.02.01.ВПК 1.4/03. Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь З ДПБ.02.01.ВПК 1.4/04. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила	Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/01..Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/02.Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/03. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/04. Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности,

У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/05. Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/06. Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального	У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/07. Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления	У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/08. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции	У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/09. Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства	У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/10. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции	У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/11. Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию	учета и выдачи продуктов З ДПБ.02.01.ВПК 1.4/05. Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации З ДПБ.02.01.ВПК 1.4/06. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям З ДПБ.02.01.ВПК 1.4/07. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	диетической кондитерской продукции Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/05. Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/06. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/07. Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям
---	---	---	---	---	--	---	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДПБ.02.01.ВПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	3 ДПБ.02.01.ВПК 1.1. /01 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.1. /02 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.1. /03 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.1. /04 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.1. /05 У ДПБ.02.01.ВПК 1.1. /01 У ДПБ.02.01.ВПК 1.1. /02 У ДПБ.02.01.ВПК 1.1. /03 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.1. /02 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.1. /03 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.1. /04	Тема 1 Тема 7	348	по запросу работодателя ООО Агрофирма «Труд»
2	ДПБ.02.01.ВПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./01 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./02 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./03 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./04 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./05 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./06 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./07 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./08 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./09 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./10 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.2./11 У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./01 У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./02 У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./03 У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./04 У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./05 У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./06 У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./07 У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./08 У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./09 У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./10 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.2./01 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.2./02 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.2./03 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.2./04 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.2./05	Тема 2 Тема 3 Тема 4 Тема 5 Тема 6 Тема 8		
3	ДПБ.02.01.ВПК 1.3.Подготовка	У ДПБ.02.01.ВПК 1.5/01 У ДПБ.02.01.ВПК 1.5/02	Тема 2 Тема 3		

	инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	У ДПБ.02.01.ВПК 1.5/03 У ДПБ.02.01.ВПК 1.5/04 У ДПБ.02.01.ВПК 1.5/05 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.5/01 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.5/02 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.5/03 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.5/04 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.5/05 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.5/06 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.5/07 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.5/08 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.5/01 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.5/02 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.5/03 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.5/04 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.5/05 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.5/06 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.5/07	Тема 4 Тема 5 Тема 6 Тема 8		
4	ДПБ.02.01.ВПК 1.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/01 У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/02 У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/03 У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/04 У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/05 У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/06 У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/07 У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/08 У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/09 У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/10 У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/11 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.4/01 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.4/02 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.4/03 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.4/04 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.4/05 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.4/06 3 ДПБ.02.01.ВПК 1.4/07 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/01 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/02 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/03 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/04 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/05 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/06 Н ДПБ.02.01.ВПК 1.4/07	Тема 8 Тема 4		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ²	228	
- лекционные занятия	108	
- практические, лабораторные занятия		120
Практика, в т.ч.:	108	
- учебная		36
- производственная		72
Промежуточная аттестация, в том числе:		
ДПБ.02.01 (дифференцированный зачет)	2	2
ДПБ.УП.02.01(дифференцированный зачет)	2	2
ДПБ.ПП.02.01(дифференцированный зачет)	2	2
ДПБ.Эк.02	12	
Всего	348	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ³ , из них	лекционные занятия	практические, лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6			7	8	9	10
ОК 01-08 ДПБ.02.01.В ПК 1.1. ДПБ.02.01.В ПК 1.2. ДПБ.02.01.В ПК 1.3. ДПБ.02.01.В ПК 1.4.	ДПБ.02.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	228		228	228	108	120	-	-		
ОК 01-08 ДПБ.02.01.В ПК 1.1. ДПБ.02.01.В	Учебная практика	36	36							36	
	Производственная практика	72	72								72

² Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

ПК 1.2. ДПБ.02.01.В ПК 1.3. ДПБ.02.01.В ПК 1.4.											
ОК 01-08 ДПБ.02.01.В ПК 1.1. ДПБ.02.01.В ПК 1.2. ДПБ.02.01.В ПК 1.3. ДПБ.02.01.В ПК 1.4.	Промежуточная аттестация	12									
	Всего:	348	108		228			-	-	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки,	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ДПБ.02.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			
Тема 1. Подготовка и дозировка сырья для изготовления кондитерских изделий.	Содержание		OK 01-08 ДПБ.02.01.ВПК 1.1.
	1. Характеристика и подготовка сырья.	2/2	
	2. Виды и характеристика основного и дополнительного сырья для производства кондитерских изделий	2/4	
	3. Требования к качеству сырья и материалов.	2/6	
	4. Показатели качества сырья	2/8	
	5. Взаимозаменяемость сырья.	2/10	
	6. Требования и нормы взаимозаменяемости сырья.	2/12	
	7. Требования в хранению сырья и полуфабрикатов.	2/14	
	8. Санитарные правила и нормы хранения сырья	2/16	
Тема 2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов	Практические занятия		OK 01-08 ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3.
	1. Расчет взаимозаменяемости сырья. Решение задач.	2/18 2/20	
	Содержание		
	1. Характеристика полуфабрикатов кондитерского производства	2/22	
	2. Правила организации рабочего места.	2/24	
	3. Характеристика оборудования.	2/26	
	4. Характеристика инвентаря.	2/28	
	5. Характеристика и приготовление выпеченных полуфабрикатов: бисквит	2/30	
	6. Характеристика и приготовление выпеченных полуфабрикатов: песочный полуфабрикат	2/32	

	7. Характеристика и приготовление выпеченных полуфабрикатов: Заварной полуфабрикат	2/34	
	8. Характеристика и приготовление выпеченных полуфабрикатов: воздушный полуфабрикат	2/36	
	9. Характеристика и приготовление выпеченных полуфабрикатов: крошковый полуфабрикат	2/38	
	Практические занятия		
	2. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья	2/40	
	Приготовление бисквитного теста, выпечка полуфабриката	2/42	
	Подготовка полуфабриката к отделке, оценка качества	2/44	
	3. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья	2/46	
	Приготовление песочного теста, выпечка полуфабриката	2/48	
	Подготовка полуфабриката к отделке, оценка качества	2/50	
Тема 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов	4. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья	2/52	OK 01-08 ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3.
	Приготовление заварного теста, выпечка полуфабриката	2/54	
	Приготовление воздушного теста, выпечка полуфабриката	2/56	
	Контроль и проверка знаний по теме 1-2	2/58	
	Содержание		
	1. Виды и характеристика отделочных полуфабрикатов.	2/60	
	2. Виды кремов. Особенности их приготовления.	2/62	
	3. Виды сиропов, помад. Особенности их приготовления.	2/64	
	4. Виды прочих полуфабрикатов: желе, суфле и т.д. Особенности их приготовления.	2/66	
	Практические занятия		
Тема 4. Приготовление простых кондитерских	5. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья	2/68	OK 01-08 ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3.
	Отработка техники приготовления отделочных полуфабрикатов	2/70	
		2/72	
	6. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья	2/74	
	Отработка техники приготовления отделочных полуфабрикатов	2/76	
		2/78	
	Содержание		OK 01-08 ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3.
	1. Виды и характеристика простых кондитерских изделий: печенье, пряники, коржики	2/80	
	2. Виды печенья, особенности приготовления.	2/82	

изделий	3. Знакомство с рецептурами	2/84	ДПБ.02.01.ВПК 1.4.
	4. Виды пряников и коржиков, особенности приготовления.	2/86	
	5. Знакомство с рецептурами	2/88	
	6. Требования к качеству простых кондитерских изделий, правила упаковки.	2/90	
	Практические занятия		
	7.Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья.	2/92	
	Приготовление теста для печенья сдобного, затяжного, песочного.	2/94	
	Формование печенья выемного и формового.	2/96	
	Выпечка и подготовка к презентации печенья.		
	8.Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья.	2/98	
Тема 5. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способом.	2/100	ОК 01-08 ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3.
	Формование пряников. Выпечка и подготовка к презентации.	2/102	
	Контроль и проверка знаний по теме 3-4	2/104	
	Содержание		
	1. Характеристика мелкоштучных кондитерских изделий: кексы, маффины, пирожные,	2/106	
	2. Виды кексов и особенности их приготовления	2/108	
	3. Знакомство с рецептурами	2/110	
	4. Виды маффинов и особенности их приготовления	2/112	
	5. Знакомство с рецептурами.	2/114	
	6. Виды песочного пирожного и особенности их приготовления.	2/116	
	7. Знакомство с рецептурами	2/118	
	8. Виды бисквитного пирожного и особенности их приготовления.	2/120	
	9. Знакомство с рецептурами	2/122	
	10. Виды заварного и слоеного пирожного и особенности их приготовления.	2/124	
	11. Знакомство с рецептурами	2/126	
	Практические занятия		
	9.Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья.	2/128	
	Приготовление теста для кексов и маффинов.	2/130	
	Формование кексов и маффинов. Выпечка и подготовка к презентации.	2/132	
	10.Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья.	2/134	
	Приготовление и оформление пирожного песочного.	2/136	

		2/138	
	11.Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья. Приготовление и оформление пирожного бисквитного.	2/140 2/142 2/144	
	12.Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья. Приготовление и оформление пирожного заварного и слоеного.	2/146 2/148 2/150	
	Контроль и проверка знаний по теме 5	2/152	
Тема 6. Приготовление шоколадной продукции	Содержание		<i>OK 01-08</i> ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3.
	1. Характеристика шоколадной продукции	2/154	
	2. Виды кондитерского шоколада, его характеристика	2/156	
	3. Особенности приготовления шоколадных масс, глазури, шоколада.	2/158	
	4. Особенности приготовления шоколадных плиток, батончиков и конфет.	2/160	
	5.Знакомство с рецептурами.	2/162	
	Практические занятия		
	12. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья. Приготовление шоколадных масс, глазури Оценка качества готовой продукции.	2/164 2/166 2/168	
	13. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья. Приготовление шоколада.	2/170 2/172	
	14. Оценка качества готовой продукции.	2/174	
	15. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья. Приготовление шоколадных плиток Оценка качества готовой продукции.	2/176 2/178 2/180	
	16. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья. Приготовление шоколадных батончиков и конфет.	2/182 2/184	
	17. Оценка качества готовой продукции.	2/186	
	Контроль и проверка знаний по теме 6	2/188	
Тема 7. Регламенты, стандарты нормативно- техническая	Содержание		<i>OK 01-08</i> ДПБ.02.01.ВПК 1.1. ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3.
	1. Виды регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве кондитерской и шоколадной продукции	2/190	
	2. Характеристика документации на предприятии.	2/192	

документация	3. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций	2/194	
	Практические занятия		
	18. Составление рецептуры и технологической схемы приготовления кондитерской и шоколадной продукции	2/196 2/198 2/200	
Тема 8. Презентация кондитерской шоколадной продукции потребителям и	Содержание		<i>OK 01-08</i> ДПБ.02.01.ВПК 1.1. ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3. ДПБ.02.01.ВПК 1.4.
	1. Порционирование кондитерской и шоколадной продукции.	2/202	
	2. Эстетичное и безопасное упаковывание готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	2/204	
	3. Реализация готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2/206	
	4.Произведение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	2/208	
	Практические занятия		
	19. Реализация готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции. Произведение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	2/210 2/212 2/214 2/216	
	20. Реализация готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции. 21. Произведение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	2/218 2/220 2/222 2/224	
	Контроль и проверка знаний по теме 7-8	2/226	
Дифференцированный зачет		2/228	<i>OK 01-08</i> ДПБ.02.01.ВПК 1.1. ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3. ДПБ.02.01.ВПК 1.4.

Учебная практика Виды работ:	-36	<i>ОК 01-08</i>
1. Введение в профессиональную деятельность. Инструктирование по соблюдению правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности. Выполнение работ по подготовке к работе рабочего места кондитерского цеха, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов.	6/6	ДПБ.02.01.ВПК 1.1. ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3. ДПБ.02.01.ВПК 1.4.
2. Выполнение работ по подготовке к работе рабочего места кондитерского цеха, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов. Замешивание теста и полуфабрикатов для кондитерской продукции. Выпечка полуфабрикатов для кондитерской продукции.	6/12	
3. Выполнение работ по подготовке к работе рабочего места кондитерского цеха, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов. Приготовление начинок и полуфабрикатов для кондитерской продукции.	6/18	
4. Выполнение работ по подготовке к работе рабочего места кондитерского цеха, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов. Замешивание теста, приготовление начинок и полуфабрикатов для кондитерской продукции. Выпечка полуфабрикатов для кондитерской продукции. Оформление готового изделия.	6/24	
5. Выполнение работ по подготовке к работе рабочего места кондитерского цеха, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов. Замешивание теста, приготовление начинок и полуфабрикатов для кондитерской продукции. Выпечка полуфабрикатов для кондитерской продукции. Оформление готового изделия.	6/30	
6. Выполнение работ по подготовке к работе рабочего места кондитерского цеха, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов. Приготовление шоколадной продукции. Оформление готового изделия.	8/38	
<i>Дифференцированный зачет</i>	2	<i>ОК 01-08</i>

		ДПБ.02.01.ВПК 1.1. ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3. ДПБ.02.01.ВПК 1.4.
Производственная практика Виды работ:	-72-	<i>ОК 01-08</i> ДПБ.02.01.ВПК 1.1. ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3. ДПБ.02.01.ВПК 1.4.
1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	6/6	
2. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	6/12	
3. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	6/18	
4. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	6/24	
5. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	6/30	
6. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	6/36	

Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера		
7. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	6/42	
8. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	6/48	
9. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	6/54	
10. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	6/60	
11. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	6/66	
12. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.	8/74	
Дифференцированный зачет	2	ОК01-ОК08 ДПБ.02.01.ВПК 1.1. ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3. ДПБ.02.01.ВПК 1.4.
Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный)	12	ОК 01-08 ДПБ.02.01.ВПК 1.1. ДПБ.02.01.ВПК 1.2. ДПБ.02.01.ВПК 1.3. ДПБ.02.01.ВПК 1.4.

Bcero	468	
--------------	------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер» оснащена в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Учебники и учебные пособия:

1. А.Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г.О. Магомедова Технология кондитерских изделий, Издательство: Санкт-Петербург РАПП, 2018 г., 672 стр.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий Учебное пособие, Издательство: Академия 2019 г., 480 стр.
3. Лурье И.С. Технология кондитерского производства, Издательство: Агропромиздат, 2020 г., 399 стр.
4. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательский центр «Академия» 2019 – 304 с. 6 изд.
5. Т.И. Шестакова Кондитер – профессионал: Учебное пособие, Издательство «Дашков и К» 2018 – 400 с
6. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательский центр «Академия» 2020 – 304 с. 7 изд.
7. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера Учеб. Пособие: Феникс 2020 – 384 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий Учебное пособие, Издательство: Академия 2018 г., 480 стр.
2. Лурье И.С. Технология кондитерского производства, Издательство: Агропромиздат, 2018 г., 399 стр.
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
5. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Справочники:

1. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2018. – 287 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
3. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
4. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
5. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
6. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки ⁵
ДПБ.02.01.ВПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	У ДПБ.02.01.ВПК1.1 /01 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе У ДПБ.02.01.ВПК1.1 /02 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе У ДПБ.02.01.ВПК1.1/03 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Текущий контроль: - выполнение заданий; - интерпретация результатов наблюдений за ходом практических занятий; - зачет по учебной и производственной практике Промежуточный контроль: - дифференцированный зачет по разделам МДК. Критерии оценивания практического занятия Оценка «отлично» - студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания. Оценка «хорошо» - студент показал знание учебного материала, демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания. Оценка «удовлетворительно» - студент в целом освоил материал практической работы, но затрудняется с правильной
ДПБ.02.01.ВПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./01 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./02 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./03 Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./04 Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./05 Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./06 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Оценка «хорошо» - студент показал знание учебного материала, демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания. Оценка «удовлетворительно» - студент в целом освоил материал практической работы, но затрудняется с правильной

⁵ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./07 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./08 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.2./09 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты У ДПБ.02.01.ВПК 1.2..02/10 Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.
ДПБ.02.01.ВПК 1.3.Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	У ДПБ.02.01.ВПК 1.3/01 .Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.3/02. Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.3/03. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения У ДПБ.02.01.ВПК 1.3/04. Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.3/05. Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента	
ДПБ.02.01.ВПК 1.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/01. Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/02. Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/03. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/04. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/05. Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом	

	требований к безопасности пищевых продуктов У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/06. Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/07. Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/08. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/09. Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/10. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции У ДПБ.02.01.ВПК 1.4/11. Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию	
--	---	--