**П****риложение № 2.19**

к ОПОП по *специальности*

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |  |
| --- | --- |
| Утверждена приказом директораГБПОУ МО «Воскресенский колледж» | Утверждена приказом директора ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| №182-о от «30» августа 2022 г. | № \_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ Программа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Кондитер»**

Воскресенск, 2022 г.

Программа профессионального модуля «ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

«МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Кондитер**»**, разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565;

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» Дюмина З.М.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **стр.****4** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **8** |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | **10** |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **19** |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | **23** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Кондитер»**

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

Настоящая рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. N 1565

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности:

 С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| КодОК, ПК | Умения | Знания | Практический опыт |
| ОК 01.ОК 02.ОК 03.ОК 04.ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.ОК 11.ПК 5.1.ПК.5.2.ПК.5.3.ПК 5.4.ПК 5.5.  | 1. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
3. выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
4. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
5. разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;;
 | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
4. методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
5. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
7. правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.
 | 1. подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
2. выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
3. приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
4. подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
5. приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
6. порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
7. ведении расчетов с потребителями
8. иметь практический опыт в процессе сложного приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
 |

**1.2. Распределение планируемых результатов освоения профессионального модуля:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 1. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | 6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении7. правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;4. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;; | 4. методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | 2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | 6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении7. правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;; | 7. правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 3. выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 3. выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | 6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении7. правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;; | 3. ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;4. методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;; | 3. ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;4. методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | 5. разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;; | 3. ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;4. методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; |
| ЛР4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства |
| ЛР11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР13 | Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности. |
| ЛР14 | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику |
| ЛР15 | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. |

**2. *СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов***(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | **Практика**  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося** | **Учебная,**часов | **Производственная (по профилю специальности),**часов*(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**часов | **Всего,**часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 5.5****ОК 1-10** | **МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии «Кондитер»** | **154** | **144** | **100** | - | **10** | **-** | **36** | **36** |
|  | **Учебная и производственная практика (по профилю специальности** | **72** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Экзамен** | **18** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **244** | **144** | **100** | **-** | **10** | **-** | **36** | **36** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии «Кондитер»** | **154** |  |
| **Тема.1.1****Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **Содержание**  | **14** |  |
| 1 | Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | 2 |
| 2 | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |  |
| 3 | Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 2 |  |
| 4 | Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |  |
| 5 | Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | 2 |  |
| 6 | Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | 2 |  |
| 7 | Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | 2 |  |
| **Практические занятия**  | **16/12** |  |
| **1** | Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | 2 |
| **2** | Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | 4 |  |
| **3** | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | 4 |  |
| **4** | Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 4 |  |
|  **Лабораторные** **работы**  |  |  |
| **1** | Технология приготовления простых хлебобулочных изделий. | 4/4 |  |
| **Практические занятия**  |  |  |
| **4** | Решение ситуационных задач по приготовления и оформление простых кондитерских изделий.  | 2 |  |
| **Лабораторные** **работы** |  |  |
| **2** | Технология хранения и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 4/4 |  |
| **3** | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 4/4 |  |
| **Тема 1.2** **Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **Содержание** | **8** |  |
| 1 | Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | 2 | 2 |
| 2 | Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. |  |
| 3 | Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |  |
| 4 | Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |  |
| 5 | Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |  |
| 6 | Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  | 2 |  |
| 7 | Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.  |  |
| **Практические занятия:** | **2/16** |  |
| **5** | Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | 2 |  |
| **2** | Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. |  |  |
| **3** | Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. |  |
| **4** | Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. |  |
| **Лабораторные работы:** |  |  |
| **1** | Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. | 4/4 |  |
| **2** | Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. | 4/4 |  |
| **3** | Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа | 4/4 |  |
| 4 | Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 4/4 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.3****Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | **Содержание** | **8** |  |
| **1** | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | 2 | 2 |
| **2** | Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов |  |
| **3** | Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика  | 2 |  |
| **4** | Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок |  |
| **5** | Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.  | 2 |  |
| **6** | Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |  |
| **7** | Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Практические занятия**  | **2** |  |
| **1** | Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | 2 |  |
| **2** | Органолептические способы определения степени готовности. |  |  |
| **3** | Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. |  |
| **4** | Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды |  |
| **5** | Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. |  |
| **Лабораторные работы:** | **16** |  |
| **1** | Порядок заправки фаршей и начинок | 4/4 |  |
|  | **2** | Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | 4/4 |  |
| **3** | Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | 4/4 |  |
| **4** | Технология приготовления и оформление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста. | 4/4 |  |
| **Тема 1.4.** **Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  | **Содержание** | **4** |  |
| **1** | Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | 2 | 2 |
| **2** | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. |  |
| **3** | Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |  |
| **4** | Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. |  |
| **5** | Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. |  |
| **6** | Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. |  |
|  | **Лабораторные работы**  | **18** |  |
| **1** | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | 2/2 |  |
| **2** | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | 4/4 |  |
| **3** | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.***.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста  | 4/4 |  |
| **4** | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | 4/4 |  |
| **5** | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. ***.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | 4/4 |  |
| **Тема 1.5.** **Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** |  | **Содержание** | **8** |  |
| **1** | Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных | 2 | 2 |
| **2** | Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты |  |
| **3** | Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). | 2 |  |
| **4** | Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). |  |
| **5** | Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная | 2 |  |
| **6** | Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. |  |
| **7** | Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |  |
| **8** | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента |  |
|  | **Лабораторные работы:** | **18** |  |
| **1** | Технология приготовление бисквитных пирожных  | 2/2 |  |
| **2** | Технология приготовление песочных (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). | 2/2 |  |
| **3** | Технология приготовление слоеных (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). | 2/2 |  |
| **4** | Технология приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | 4/4 |  |
| **5** | Технология приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | 4/4 |  |
| **6** | Технология приготовление миндальных тортов, ассортимент, | 4/4 |  |
|  |  | Итоговое тестирование | **2** |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела:** **1. Технология приготовления полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  |  |
| **Примерная тематика домашних заданий**Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем и имеющимся методическим указаниям.Рассмотрение, изучение и обзор литературы, видео материалов об инновационных технологиях по производству хлеба и хлебобулочных изделийСпособы оформления хлеба и хлебобулочных изделий Составление алгоритма по приготовлению различных видов теста.Составление схем приготовления изделий из теста.Составление алгоритма по приготовлению отделочных полуфабрикатов.Составление схем приготовления отделочных полуфабрикатов.Составление алгоритма по приготовлениюи оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожныхРабота со сборником рецептур, нормативно-технической документацией.Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала.Подготовка таблицы о способах минимизации потерь при производстве обезжиренных тортов и пирожныхСоставление схем приготовления тортов и пирожных.Креативность в оформлении тортов и пирожныхПрименение передовых технологий в приготовлении тортов и пирожныхПодготовка презентаций на тему «Торты пониженной калорийности», «Пирожные пониженной калорийности».Разработка рецептуры фирменного лёгкого обезжиренного тортаРазработка рецептуры фирменного лёгкого обезжиренного пирожного | **10** |  |
| **УП. 07.01. Учебная практика** **Виды работ по профессии «Кондитер»**Подготовка кондитерского сырья к производству.Приготовление фарше, начинок, сиропов, кремов.Приготовления изделий из дрожжевого теста.Приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши.Приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.Приготовления пряничного теста и изделий из него.Приготовления песочного теста и изделий из него.Приготовления бисквитного теста и изделий из него.Приготовления заварного теста и изделий из него.Приготовления слоеного теста и изделий из него.Приготовления воздушного и миндального теста и изделий из него.Приготовления отделочных полуфабрикатовПриготовления тортов и пирожных из разных полуфабрикатовприготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных | **36** |  |
| **П.П. 07.01 Производственная практика.****Виды работ по профессии «Кондитер»**Подготовка кондитерского сырья к производству.Приготовление фаршей, начинок, сиропов, кремов.Приготовления дрожжевого теста и изделий из него.Приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши.Приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.Приготовления пряничного теста и изделий из него.Приготовления песочного теста и изделий из него.Приготовления бисквитного теста и изделий из него.Приготовления заварного теста и изделий из него.Приготовления слоеного теста и изделий из него.Приготовления воздушного и миндального теста и изделий из него.Приготовления отделочных полуфабрикатовПриготовления тортов и пирожных из разных полуфабрикатовПриготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных | **36** |  |
| **Всего** | **154** |  |
| **Демонстрационный экзамен** | **18** |  |
| **Всего** | **244** |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

**Перечень специальных помещений**.

**Кабинеты:**

технологии кулинарного и кондитерского производства;

технического оснащения и организации рабочего места.

**Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

# **4.1.2. Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по *профессии 43.01.09 Повар. Кондитер, специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.*

Образовательная организация, реализующая программу *по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер и 43.02.15. Поварское и кондитерское дело,* должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной. Подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

**4.1.2.1. Оснащение лабораторий**

**Лаборатория «**Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**4.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания**:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов)**:**

 **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Для реализации образовательных программ по подготовке студентов заключен договор о сетевой форме реализации образовательной программы № 86 от 26.04.2017 г

1. ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Цех организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Расстоечный шкаф, Электрогриль,

Электроблинница, Кофемашина,

Кофе-ростер, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Гранитор

Фризер, Тестораскаточная машина

Машина для вакуумной упаковки

Куттер, Процессор кухонный

Миксер, Соковыжималка, Кофемолка

Лопатка для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Стол с охлажд.поверхностью, Сифон, Горелка газовая, Овоскоп, Нитраттестер

Шенуа, Щипцы для пасты

Пароконвектомат, печь для пиццы, Лампа для карамели

1. ООО «Хуторок»

Цех организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Расстоечный шкаф, Электрогриль,

Электроблинница, Кофемашина,

Кофе-ростер, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Гранитор

Фризер, Тестораскаточная машина

Машина для вакуумной упаковки

Куттер, Процессор кухонный

Миксер, Соковыжималка, Кофемолка

Лопатка для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Стол с охлажд.поверхностью, Сифон, Горелка газовая, Овоскоп, Нитраттестер

Шенуа, Щипцы для пасты, Пароконвектомат, печь для пиццы, Лампа для карамели

1. Кафе «Рандеву»

Цех организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Расстоечный шкаф, Электрогриль,

Электроблинница, Кофемашина,

Кофе-ростер, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Гранитор

Фризер, Тестораскаточная машина

Машина для вакуумной упаковки

Куттер, Процессор кухонный

Миксер, Соковыжималка, Кофемолка

Лопатка для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Стол с охлажд.поверхностью, Сифон, Горелка газовая, Овоскоп, Нитраттестер

Шенуа, Щипцы для пасты, Пароконвектомат, печь для пиццы, Лампа для карамели

**4.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов)**.**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

 Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**4.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы, обеспечивается 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. Направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* *и* имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях. Направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, 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 *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

# **4.3. Информационное обеспечение обучения**

**Основные Источники**

1. Козлова С.Н. , Кулинарная Характеристика блюд: Учеб.пособие для нач.проф.образавания. Год выпуска 2016.

2. Усов.В.В Сборник рецептур вегетарианской кухни. Год выпуска 2017.

3. Стрельцова.А.Н. Холодное оборудование предприятий торговли и общественного питания.Год выпуска 2017.

4. Н.И. Дубровская, Кулинария «Лабораторный практикум» Год выпуска 2016.

5. Хорченко Н.Э. , Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Год выпуска 2017.

6. Анфимова Н.А. , Кулинария Год выпуска 2017.

7. Т.А. Кочурина , Контрольные материалы по профессии «Повар» Год выпуска 2017.

8.С.В. Ермалаева , Торты, пирожные и десерты.

Год выпуска 2016.

9. Н.И.Дубровская, Технология и организация производство кондитерских изделий.

Год выпуска 2015.

10. Кузницова Л.С. , Технология и организация производство кондитерских изделий. Год выпуска 2017.

11.Т.А. Качурина, Приготовление блюд из рыбы. Год выпуска 2016.

12.Л.Л.Татарская, Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.

Год выпуска 2017.

13.И.И Потапов, Калькуляция и чёт. Р.Т. Год выпуска 2017.

14.Семиряжко Т.Г., Кулинария. Год выпуска 2017.

15.С.Ю.Мальгина, организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Год выпуска 2015.

16. Л.З.Шильман, технологические процессы предприятий питания. Год выпуска 2017.

17. Н.В. Чуканова., Производственные обучения профессия «Повар» Часть 3.

Год выпуска 2016.

18.И.П.Самородова., Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Год выпуска 2017.

19. Т.А.Камурина., Контрольные материалы по профессии «Повар» Год выпуска 2017.

20.Т.Г.Семиряжко., Кулинария контрольные материалы. Год выпуска 2015.

21.Анфимова.Н.А. Кулинария. Год выпуска 2017.

22.Е.Б.Мрихина., Организация производства на предприятия общественного питания. Год выпуска 2017.

23.М.И.Ботов., Тепловое и механическое оборудование предприятия торговли и общественного питания. Год выпуска 2015.

24.А.Н.Стельцов., Холодное оборудования предприятий торговли и общественного питания. Год выпуска 2016.

25.Т.Б.Цыганова., Технология и организация производства хлебобулочных изделий.

Год выпуска 2017.

26.В.М.Коменика., Технические оснащение и охрана труда в общественном питание. Год выпуска 2015.

27. Журнал Ирина Степанова, Фантазия Из Овощей и фруктов. Год выпуска 2016.

28.Кухна средний Азии, Кухня центральной Европы, Итальянская кухня, Аргентинская кухня, Арабская кухня, Кухня Средне.земноморского моря., «Кулинарные шедевры народов мира» Сборник. Год выпуска 2015-2016.

29.В.В. Похлебина., Большая книга для кулинарного искусства. Год выпуска 2018.

30.Татьяна Ткаченко, Деликатесы к праздничному столу. Год выпуска 2015.

**Периодические издания (отечественные журналы):**

 1. "Питание и общество”,

 2. "Стандарты и качество"

 3. "Ресторанный бизнес"

 4. «Гастроном»,

 5. «Школа гастронома»

**Интернет-ресурсы:**

1**.Министерство образования Ставропольского края** [http://edu.perm.ru](http://edu.perm.ru/)

2.Портал нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http//www.pntdoc.ru, свободный. – Загл. с экрана.

3.Ресторановедъ. Все о современном ресторанном бизносе. www.restoranoved.ru

4.Портал Госстандарта РФ (Электронный ресурс) - Режим доступа: [http://russgost.](http://russgost./) Ru свободный. - Загл. с экрана

5.Энциклопедия Кирилла и Мефодия - <http://www.km.ru/>, <http://mega.km.ru/Kitchen/>

6.Журнал «Гастроном» - <http://gastronom.ru/> -

7.Журнал «Ресторанные ведомости» - <http://www.restoved.ru/>

8.Журнал «Питание и общество» - <http://pressa.ru/izdanie/18901>

9.Кулинарный поединок - <http://www.ntv.ru/peredacha/poedinok/>

10.Кулинарный портал - <http://www.kulina.ru/>

11. Kulina.Ru -Сайт кулинарных рецептов с фото - рецепты салатов, тортов, кулинария- <http://www.receptik.com/>

1. http://supercook.ru
2. [http://www.millionmenu.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fwww.millionmenu.ru%2F)
3. [http://s-l-s.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fs-l-s.ru%2F)
4. [http://cheflab.org/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fcheflab.org%2F)
5. [http://www.restoran.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fwww.restoran.ru%2F)
6. [http://knigakulinara.ru/books/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fknigakulinara.ru%2Fbooks%2F)

***5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 5.1** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места кондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);
* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
* своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;
* правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
* соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
* соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
* правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;
* точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
* соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**ПК 5.3.**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**ПК 5.4.**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
* профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
* точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
* адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:
* гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре
* эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
 |
| **ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
* адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
* оптимальность определения этапов решения задачи;
* адекватность определения потребности в информации;
* эффективность поиска;
* адекватность определения источников нужных ресурсов;
* разработка детального плана действий;
* правильность оценки рисков на каждом шагу;
* точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- заданий для практических/ лабораnорных занятий;**- заданий по учебной и производственной практике;**- заданий для самостоятельной работы****Промежуточная аттестация****:**экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| ***ОК. 02***Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;
* адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
* точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
* адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
 |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;
* точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
 |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;
* оптимальность планирования профессиональной деятельность
 |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;
* толерантность поведения в рабочем коллективе
 |
| **ОК 06.**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии
 |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
* эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
 |
| ***ОК. 09***Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
 |
| **ОК 10.**Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);
* адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
* точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
* правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
 |

1. [↑](#footnote-ref-1)