|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| 1. Наименование документа **Рабочая программа ПМ.05**   Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | * 1. *Редакция № 1*   2. *Изменение № 0* | **Лист 1 из 27** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

специальность

**2021 г.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г.), в соответствии с передовым международным опытом движения WorldSkills International на основании компетенции WSR и с учётом профессионального стандарта «Повар», «Кондитер» утверждённого Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП Федерация рестораторов и отельеров.

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  на заседании МК отделения сервиса  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю. Бесчетвертева | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Ю. Бесова |
| *(подпись, И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 1 от « 27 » августа 2021 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *« » 20 г* |
|  |  |
|  |  |

Авторы-разработчики:

Типикина Надежда Александровна – преподаватель высшей категории

Рецензент:

Филиппова Н.В.-директор по персоналу ООО «Город кафе»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)** |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

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

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

## 1.2.3. Личностные результаты реализации программы воспитания

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование личностных результатов |
| ЛР4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного « цифрового следа » |
| ЛР8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультур, социальных и конфессиональных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в т. ч. Цифровой. |
| ЛР11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса. |
| ЛР16 | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции. |
| ЛР17 | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно значимых целей. |
| ЛР18 | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью |
| ЛР19 | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| ЛР20 | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем. |
| ЛР21 | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| ЛР23 | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| ЛР24 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
| ЛР26 | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс , экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности. |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;  проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты |

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

**Объем образовательной программы – 372 ч**

**Из них на освоение МДК – 192 ч, в том числе**

**Самостоятельная работа 10 ч**

**на практики:**

**учебную 72**

**производственную 108**

Программа профессионального модуля включает темы, которые могут быть реализованы в т.ч., с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий :

**Тема 1.1.** Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного.

Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации—1ч

**Тема 1.3.**

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания-1ч

**Тема 1.4.**

Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.

Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости-1ч

**Тема 2.1.**

Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-1ч

**Тема 2.3.**

Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.-1ч

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК, в час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)\*,  часов | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 5.1,5.6  ОК 01-11  ЛР 4, 8, 10,11,13,16,17, 18,19,20, 21,23.24, 26 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 86 | 76 | 26 /12 | - |  | - | 10 |
| ПК 5.2-5.6  ОК 01-11  ЛР 4, 8, 10,11,13,16,17, 18,19,20, 21,23.24, 26 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента | 106 | 106 | 10/54 |  |  |  |  |
| ПК 5.1-5.6 | Учебная и производственная практика | 180 |  | | | 72 | 108 |  |
|  | **Всего:** | **372** | **182** | **36 /66** | **\*** | **72** | **108** | **10** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | | **Объем часов** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | **86** |
| **МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | | **86** |
| **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | | **Содержание : ЛР 4,8,10,11,13,16,18,20,21,23,24,26** | **24** |
| Ассортимент сложных хлебобулочных, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. | 1 |
| Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. | 1 |
| Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, в том числе промышленного производства | 1 |
| СР: Составление профессионального словаря кондитера: Современные виды выпеченных и отделочных полуфабрикатов. | 1 |
| СР: Составление профессионального словаря кондитера: Современные виды выпеченных и отделочных полуфабрикатов. | 1 |
| Ассортимент и назначение несдобных хлебобулочных изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. | 1 |
| Ассортимент и назначение различных видов шоколадных изделий ручной работы, конфет | 1 |
| Ассортимент и назначение различных птифур | 1 |
| Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. | 1 |
| Технологическая документация, порядок ее разработки.  Расчет стоимости мучных кондитерских изделий | 1 |
| Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. | 1 |
| Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, порядок их использования | 1 |
| Нормативно-технологическая документация кондитера: отраслевые стандарты, порядок их использования | 1 |
| Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления | 1 |
| **Тематика практических занятий** | **10** |
| Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. | 1 |
| Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. | 1 |
| Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа | 1 |
| Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа | 1 |
| **Практическое занятие**. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. | 1 |
| **Практическое занятие**. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. | 1 |
| **Практическое занятие** Адаптация рецептур различных видов шоколадных изделий ручной работы, конфет и птифур | 1 |
| **Практическое занятие** Адаптация рецептур различных видов шоколадных изделий ручной работы, конфет и птифур | 1 |
| **Практическое занятие** Адаптация рецептур различных видов шоколадных изделий ручной работы, конфет и птифур | 1 |
| **Практическое занятие** Адаптация рецептур различных видов шоколадных изделий ручной работы, конфет и птифур | 1 |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | **Содержание : ЛР 8,10,11,13.16,17,18,20,21,23,24,26** | **20** |
| Технологический цикл приготовления хлебобулочных. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. | 1 |
| Технологический цикл оформления хлебобулочных. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. | 1 |
| Технологический цикл подготовки к реализации хлебобулочных. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.  Последовательность выполнения технологических операций, оформления и украшения сложных хлебобулочных изделий и их характеристика. | 1 |
| СР: Составление технологической схемы приготовления хлебобулочных изделий. | 1 |
| СР: Составление технологической схемы приготовления хлебобулочных изделий. | 1 |
| Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных изделий | 1 |
| Технологический цикл приготовления мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика | 1 |
| Технологический цикл оформления мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.  Последовательность выполнения технологических операций, оформления и украшения сложных мучных кондитерских изделий и их характеристика. | 1 |
| СР: Составление технологической схемы приготовления выпеченных полуфабрикатов | 1 |
| СР: Составление технологической схемы приготовления выпеченных полуфабрикатов | 1 |
| Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества мучных кондитерских изделий | 1 |
| \*\*Творческое оформление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием подходящих отделочных полуфабрикатов и украшений | 1 |
| \*\*Выбор различных концепций создания, оформления и украшения сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | 1 |
| Технологический цикл подготовка к реализации мучных кондитерских изделий. | 1 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **6** |
| **Практическое занятие.** Разработка технологических схем приготовления сложных хлебобулочных изделий. | 1 |
| **Практическое занятие.** Разработка технологических схем приготовления сложных хлебобулочных изделий. | 1 |
| **Практическое занятие.** Разработка технологических схем приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. | 1 |
| **Практическое занятие.** Разработка технологических схем приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. | 1 |
| **Практическое занятие.** Разработка технологических схем приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. | 1 |
| **Практическое занятие** Разработка технологических схем приготовления сложных мучных кондитерских изделий. | 1 |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | **Содержание : ЛР 4,10,13.16,17,18,19,20,23,24,26** | **16** |
| Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха для обработки сырья и дополнительных продуктов | 1 |
| Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха по приготовлению и обработки теста и полуфабрикатов из него для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 1 |
| Организация и техническое оснащение работ по оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на различных участках кондитерского цеха .  Требования к организации рабочих мест | 1 |
| СР: Определение видов, назначения технологического оборудования ,правила его подбора и безопасного использования, правила ухода за ним. | 1 |
|  | | СР. Ознакомление с правилами проверки технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. | 1 |
| СР. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. | 1 |
| Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. | 1 |
| Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. | 1 |
| СР .Изучение нормативной документации по внедрению системы ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Оформление таблицы основных принципов ХАССП. | 1 |
| Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий | 1 |
|  | | \*\*Компьютерное оборудование и специализированные компьютерные программы и технологии используемые в процессах хлебобулочного производства | 1 |
| \*\*Компьютерное оборудование и специализированные компьютерные программы и технологии используемые в процессах хлебобулочного производства | 1 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **4** |
| **Практическое занятие.** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве | 1 |
| **Практическое занятие.** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве | 1 |
| **Практическое занятие.** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве | 1 |
| **Практическое занятие.** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве | 1 |
| **Тема 1.4.**  Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | | **Содержание: ЛР 4,8,10,11,13,17,18,19,20,21,23,24,26** | **24** |
| Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию. | 1 |
| Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. | 1 |
| Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.  Правила оформления заявок на склад. | 1 |
| Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов | 1 |
| Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга.  Характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. | 1 |
| \*\*Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции и их тепловой обработке.  \*\*Методы минимизации отходов сырья используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества | 1 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **18** |
| **Лабораторное занятие.** Оценивание органолептическим методом качество основного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий. | 1 |
| **Лабораторное занятие.** Оценивание органолептическим методом качество основного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий. | 1 |
| **Лабораторное занятие.** Оценивание органолептическим методом качество дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий. | 1 |
| **Лабораторное занятие.** Оценивание органолептическим методом качество дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий. | 1 |
| **Лабораторное занятие.** Оценивание органолептическим методом качество основного и дополнительного сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий изделий. | 1 |
| **Лабораторное занятие.** Оценивание органолептическим методом качество основного и дополнительного сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий изделий. | 1 |
| **Лабораторное занятие. \*\*\***Моделирование фигурок, украшений из марципана, мастики, сахарной пасты. | 2 |
| **Лабораторное занятие.** \*\*\*Моделирование фигурок, украшений из марципана, мастики, сахарной пасты. | 2 |
| **Лабораторное занятие.** \*\*\*Моделирование фигурок, украшений из марципана, мастики, сахарной пасты. | 2 |
| **Практическое занятие.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 1 |
| **Практическое занятие.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 1 |
| **Практическое занятие.\*\*\*** Составление портфолио на сложную хлебобулочную продукции | 1 |
| **Практическое занятие.\*\*\*** Составление портфолио на сложную хлебобулочную продукции | 1 |
| **Практическое занятие**.\*\*\* Составление портфолио на мучные кондитерские изделия, шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры | 1 |
| **Практическое занятие**.\*\*\* Составление портфолио на мучные кондитерские изделия, шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры | 1 |
|  | | **Дифференцированный зачет** | 2 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | | **106** |
| **МДК 05.02. Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | | **106** |
| **Тема 2.1.**  Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | **Содержание : ЛР 4,8,10,11,13,17,18,19,20,21,23,24,26** | **24** |
| Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **1** |
| Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **1** |
| Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **1** |
| Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **1** |
| Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **1** |
| Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **1** |
| Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения | **1** |
| Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **1** |
| Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **1** |
| Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **14** |
| **Практическое занятие.** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | 1 |
| **Практическое занятие.** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | 1 |
| **Практическое занятие.** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | 1 |
| **Практическое занятие.** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | 1 |
| **\*\*\*Лабораторное занятие**: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (гляссаж, зеркальная глазурь). | **6** |
|  | | **\*\*\*Лабораторное занятие**: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов ( шоколадная глазурь, карамель.) | **4** |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба** | | **Содержание : ЛР 4,8,10,11,13,17,18,19,20,21,23,24,26** | **24** |
| Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **1** |
| Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения | **1** |
| Технология приготовления различных типов теста: теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения | **1** |
| Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения | **1** |
| Технология приготовления различных типов теста: слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения | **1** |
| Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, | **1** |
| Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **1** |
| Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **1** |
| Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **1** |
| Отпуск готовой хлебобулочной продукции (с раздачи и на вынос) с учетом требований к эстетичности и безопасности к готовой продукции. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **14** |
| **Практическое занятие**. Расчет сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | 1 |
| **Практическое занятие**. Расчет сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | 1 |
| **Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
| **Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | **Содержание : ЛР 4,8,10,11,13,17,18,19,20,21,23,24,26** | **24** |
| Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. | **1** |
| Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста | **1** |
| Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. | **1** |
| Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. | **1** |
| Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. | **1** |
| Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. | **1** |
| Органолептические способы определения степени готовности. | **1** |
| Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения | **1** |
| Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. | **1** |
| Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **14** |
| **Практическое занятие**. Расчет сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 1 |
| **Практическое занятие**. Расчет сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 1 |
| **Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
| **Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | | **Содержание : ЛР 4,8,10,11,13,17,18,19,20,21,23,24,26** | **30** |
| Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. | 1 |
| Рецептуры пирожных и тортов из различных видов теста. | 1 |
| Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. | 1 |
| Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. | 1 |
| Техники и варианты оформления пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. | 1 |
| Оценка качества. Условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных | 1 |
| \*\*Приготовление кондитерской продукции с последующим охлаждением и замораживанием, с учетом требований км безопасности пищевых продуктов | 1 |
| \*\*Приготовление и представление пирожных, тортов сложного ассортимента и шоколадной продукции с элементами шоу | 1 |
| \*\*Порционирование заказных, фирменных, национальных и диетических пирожных и тортов сложного ассортимента | 1 |
| Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию | 1 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий** | **20** |
| **Практическое занятие**. Расчет сырья для приготовления пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 1 |
| **Практическое занятие**. Расчет сырья для приготовления пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 1 |
| **Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
| **\*\*\*Лабораторное занятие**: Приготовление оформление бисквитов, замороженных десертов, антреме, готе | 6 |
|  | | **\*\*\*Лабораторное занятие**: Приготовление оформление антреме, готе | 6 |
|  | | **Дифференцированный зачет** | **2** |
| **Учебная практика по ПМ.05 : ЛР 4,8,10,11,13.16,17,18,19,20,21,23,24,26** | | | **72** |
| **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | | | **3** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | **3** |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | **3** |
| 1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | **3** |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | **3** |
| 1. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | **3** |
| 1. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | | **24** |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | | **2**  **2** |
| 1. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 2. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. | | |
| 1. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | | | **12** |
| 1. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 2. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 3. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования | | | **2**  **2**  **2** |
| 1. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | | **2** |
| 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | | | **2** |
| 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты | | | **2** |
| 1. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | **2** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05** | | | **108** |
| **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | | | **6** |
| 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | | | **6** |
| 1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | | | **6** |
| 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | | | **72** |
| 1. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | | | **6** |
| 1. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. | | | **3** |
| 1. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | | | **3** |
| 1. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). | | | **3** |
| 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | | **3** |
| **Всего** | | | **372** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебный кондитерский це**х, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.**  Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

* + 1. **Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
2. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
13. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
18. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
19. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
20. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
    * 1. **Электронные издания:**

Электронно-библиотечная система «Академия»

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
   * 1. **Дополнительные источники**
9. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

1. **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.**  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); * рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; * точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; * соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 правка ножей; * точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **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, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  **ПК 5.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  **ПК 5.4.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  **ПК 5.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; * соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 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 сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда; * аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; * гармоничность, креативность 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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос |
| **ПК 5.6.**  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | * актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: * оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; * соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; * соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; * актуальность, оптимальность формы, текстуры; * оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; * точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; * точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; * правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; * оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); * демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки |  |
| **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/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  экспертное 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 традиционных 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 языках | * 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 |
| **ЛР4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного « цифрового следа » |  |  |
| **ЛР8** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультур, социальных и конфессиональных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |  |  |
| **ЛР10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в т. ч. Цифровой. |  |  |
| **ЛР11** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |  |  |
| **ЛР13** Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса. |  |  |
| **ЛР16** Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции. |  |  |
| **ЛР17** Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно значимых целей. |  |  |
| **ЛР18** Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью |  |  |
| **ЛР19** Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |  |  |
| **ЛР20** Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем. |  |  |
| **ЛР21** Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |  |  |
| **ЛР23** Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |  |  |
| **ЛР24** Осознающий значимостьв профессионального развития выбранной профессии |  |  |
| **ЛР26** Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс , экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности. |  |  |