**Министерство образования и науки Калужской области**

**Государственное автономное профессиональноеобразовательное учреждение**

**Калужской области«Калужский колледж экономики и технологий»**

**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**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Калуга, 2021

C:\Users\user\Downloads\ПМ05.tif

**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**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая рабочая программа профессионального модуля является частью 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, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| 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 | Использовать знания по финансовой грамотности, 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 |

1.2.3Личностные результаты освоения образовательной программы

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Портрет выпускника СПО** | |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| 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. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные министерством образования и науки Калужской области** | |
| Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развитию. | **ЛР 14** |
| Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда. | **ЛР 15** |
| Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона. | **ЛР 16** |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании с учетом специфики Калужской области | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные ключевыми работодателями** | |
| Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. | **ЛР 18** |
| Использующий грамотно профессиональную документацию. | **ЛР 19** |
| Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде | **ЛР 20** |
| Выполняющий трудовые функции в сфере обслуживания в общественном питании | **ЛР 21** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные субъектами образовательного процесса** | |
| Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков | **ЛР 22** |
| Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения | **ЛР 23** |
| Соблюдающий этические нормы общения | **ЛР 24** |

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**

Всего часов - **432**

Из них на освоение МДК – **180 часов**

на практики:

учебную **108 часов**

производственную **144 часа**

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профессиональных 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.-5.5  ОК | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **36** | 32 | 12 | - |  | - | 4 |
| ПК 5.1., 5.6 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента | **144** | 136 | 72 |  |  |  | 8 |
| ПК 5.1-5.5 | Учебная и производственная практика | **252** |  | | | 108 | 144 |  |
|  | **Всего:** | **432** | **168** | **84** | **\*** | **108** | **144** | **12** |

**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** | | | **36** |
| **МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | **36** |
| **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | | **Содержание** | **6** |
| 1.Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства | 2 |
| 2.Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий | 2 |
| 3.Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практическое занятие 1.** Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера | 2 |
| **Практическое занятие 2** Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа | 2 |
| **Практическое занятие 3.** Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий | 2 |
| **Практическое занятие 4.** Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения взаимозаменяемости сырья и пр. | 2 |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | **Содержание** | **4** |
| 1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера | 2 |
| 2.Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | **Содержание** | **4** |
| 1.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. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. | 2 |
| 2.Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие 5.** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды | 2 |
| **Тема 1.4.**  Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | | **Содержание** | **6** |
| 1.Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | 2 |
| 2.Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | 2 |
| 3.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие 6.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 4. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | **4** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | | **144** |
| **МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | | **144** |
| **Тема 2.1.**  Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | **Содержание** | **36** |
| 1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| 2.Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| 3.Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |
| 4.Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| 5.Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Темперирование шоколада. | 2 |
| 6.Кремы: сливочные, Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. | 2 |
| 7.Кремы: белковые. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. | 2 |
| 8. Кремы заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. | 2 |
| 9. Кремы: комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. | 2 |
| 10. Кремы: Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| 11. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная). Марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| 12. .Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 |
| 13. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |
| **Практическое занятие 7.** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов. помады, карамели. Желе. глазури) | 2 |
| **Практическое занятие 8** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов (кремы, мастика . посыпки. фарши) | 2 |
| **Лабораторная работа 1** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка (элементы бордюра) | 2 |
| **Лабораторная работа 1** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка (элементы цветов, листиков.) | 2 |
| **Лабораторная работа 1** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи корнетика (элементы цветов, листиков.) | 2 |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба** | | **Содержание** | **12** |
| 1.Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. | 2 |
| 2.Технология приготовления пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. | 2 |
| 3.Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения | 2 |
| 4.Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 2 |
| 5.Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 2 |
| 6 Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **18** |
| **Лабораторная работа 2** Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа 2** Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **2** Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа 3** Приготовление, оформление праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых (сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске,) | 2 |
| **Лабораторная работа** **3** Приготовление, оформление праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, | 2 |
| **Лабораторная работа** **3** Приготовление, оформление праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, | 2 |
| **Лабораторная работа** **4** Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **4** Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа 4** Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | **12** |
| 1 Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста | 2 |
| 2 Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. | 2 |
| 3 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. | 2 |
| 4 Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения | 2 |
| 5 Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. | 2 |
| 6 Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **18** |
| **Лабораторная работа** **5** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из тюлипного, медового, «Бризе», «Бретон» | 2 |
| **Лабораторная работа** **5** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из тюлипного, медового, «Бризе», «Бретон» | 2 |
| **Лабораторная работа** **5** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из тюлипного, медового, «Бризе», «Бретон» | 2 |
| **Лабораторная работа** **6** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу» | 2 |
| **Лабораторная работа** **6** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу» | 2 |
| **Лабораторная работа** **6** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу» | 2 |
| **Лабораторная работа 7** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий | 2 |
| **Лабораторная работа** **7** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых, из сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий | 2 |
| **Лабораторная работа** **7** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий | 2 |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | | **Содержание** | **14** |
| 1 Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. | 2 |
| 2 Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. | 2 |
| 3 Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. | 2 |
| 4 Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. | 2 |
| 5 Оценка качества. Условия и сроки хранения | 2 |
| 6 Способы подачи праздничных тортов, пирожных. | 2 |
| 7 Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **26** |
| **Лабораторная работа** **8** Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **8** Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **8** Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **9** Приготовление, оформление пирожных в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **9** Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **9** Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **10** Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **10** Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **10** Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **11** Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **11** Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **11** Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Лабораторная работа** **11** Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.**   1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте. 2. Сбор информации с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 4. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | **8** |
| **Учебная практика по ПМ.05**  **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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. 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. 7. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. 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. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. 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). 17. 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. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | **108** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05**  **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. 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. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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.). 9. 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 | | | **144** |
| **Всего** | | | **432** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля 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.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса соответствует установленным требованиям. Для реализации программы используется мастерская по компетенции «Поварское дело». Перечень оборудования мастерской по компетенции «Поварское дело» соответствует инфраструктурному листу Ворлдскиллс по данной компетенции.

**Перечень оборудования мастерской по компетенции**

**«Поварское дело»**

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Стол-подставка под пароконвектомат ПП-75/70

2. ПароконвектоматAbat ПКА 6-1/1 ВМ2

3. Шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF10

4. Мясорубка Bosch MFW 68660

5. Настольная вакуумно-упаковочная машина Packvac VM-249

6. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П

7. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)

8. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60

9. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59

10. Льдогенератор

11. Коптильный пистолет

12. Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326AFU-6.01 "Post II" LED

13. Плита индукционная Кобор I7-4S

14. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1-20

15. Гастроёмкость из нержавеющей стали GN 1/1-65

16. Миксер CENTEK CT--1138

17. Шкаф холодильный POLAIR DM105-S 2.0

18. Блендер KitchenAid5KHB2571EER

19. Смеситель холодной и горячей воды

20. Кастрюля со сливом Tima ID-2449 Идеал 4,9л

21. Кастрюля со сливом Tima ID-2028 Идеал 2,8л

22. Кастрюля из нержавеющей стали Timа Идеал 2,0л

23. Кастрюля из нержавеющей стали Timа Идеал 1,4л

24. Кастрюля из нержавеющей стали Timа Идеал 1,0л

25. Кастрюля из нержавеющей стали Timа Изящная 1,2л

26. Сотейники для индукционных плит (0,6 л) Beka ELVIA

27. Сотейник 0.8 л d=12 см h=7 см Paderno 4010701

28. Сковорода 24 см NADOBA Vilma 728218

29. Сковорода 28 см NADOBA Vilma 728216

30. Сковорода-гриль Ферра Индукция, литая, Ø24 арт.54024

31. Набор разделочных досок 600х400х18

32. Венчик Luxstahl 280 мм

33. Миска 260 мм Luxstahl из нержавеющей стали

34. Сито для муки 24 см

35. Сито-шенуа с сеткой, D-24 см, нержавеющая сталь, Paderno

36. Подставка для разделочных досок METAL CRAFT

37. Половник 250 мл «Luxstahl» [№4]

38. Ковер диэлектрический 750х750 мм (РТИ)

39. СлайсерCelmeFamily 220

40. Блендер стационарный King MIX X5

41. АРМ в сборе (AMD 3,7 Gh/8 Gb/SSD/ D-SUB+DVI-D+HDMI/500W ATX/Клавиатура Defender/Мышь Logitech/"Монитор 21.5"" Philips 223/ПО Microsoft Windows 10 Pro x64 Rus/ПО Microsoft OfficeHomeandBusiness 2016

42. МФУ лазерный KyoceraEcosys M2235DN A4 DuplexNet; (с картриджем, с кабелем)

43. Холодильный шкаф POLAIR DM104c-Bravo

44. Морозильный шкаф KORECO HF400SS

45. Погружной термостат

46. Дегидратор

47. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60

48. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)

49. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П

50. Стол производственный с бортом СПРБ-180/59

51. Термомиксер (многофункциональная машина с подогревом)

52. Профессиональный куттер- блендер с подогревом

53. Часы настенные электронные

54. Контейнер и крышка для погружного термостата

55. Тарелка глубокая белая

56. Тарелка круглая, белая, плоская

57. Соусник (50мл)

58. Пластиковая урна для мусора

59. Мерный стакан

60. Лопатка силиконовая

61. Скалка

62. Шумовка

63. Молоток металлический для отбивания мяса

64. Терка 4х сторонняя

65. Ложки столовые

66. Ножницы для рыбы

Мастерская по компетенции «Кондитерское дело». Перечень оборудования мастерской по компетенции «Кондитерское дело» соответствует инфраструктурному листу Ворлдскиллс по данной компетенции.

**Перечень оборудования мастерской по компетенции**

**«Кондитерское дело»**

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

1. Печь конвекционная Abat КЭП-4
2. Подставка под пароконвектомат ПП-90/86
3. Противень UNOX TG 405
4. Плита индукционная Gastrograd TZ BT-350D2
5. Шкаф шоковой заморозки HURAKAN HKN-BCF10
6. Стеллаж 4-х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
7. Стол производственный с бортом СПРБ-180/60
8. Холодильный шкаф INDESIT ES 18
9. Шкаф низкотемпературный INDESIT SFR 167 NF С
10. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
11. Стол производственный СПР-80/69
12. Тележка-шпилька
13. Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326AFU-6.01 "Post II" LED
14. Весы порционные CAS SW-5W
15. Планетарный настольный миксер Kitchenaid 5KSM175PSE
16. Холодильный шкаф INDESIT ES 18
17. Доска мраморная (для темперирования шоколада)
18. Смеситель холодной и горячей воды
19. Блендер стационарный Philips HR 2102/90
20. Ванна для растапливания шоколада Martellato MC01
21. Сотейник для индукционной плиты Luxstahl 2,0 л с ручкой
22. Сотейник для индукционной плиты Luxstahl 1,7 л с ручкой
23. Сотейник для индукционной плиты Luxstahl 1,3 л с ручкой
24. Сковорода 20 см NADOBA Vilma 728219
25. Доска разделочная 600х400х18 мм, белая
26. Технический фен Metabo H 16-500
27. Пирометр ADA TemPro 550
28. Ручной блендер Bosch MSM 87165
29. Краскопульт пневматический ЗУБР Профи ПРО 150 МИНИ
30. Компрессор FUBAG Easy AIR 5
31. Куттер RobotCoupe
32. Стол производственный СПРБ-180/60
33. Стеллаж 4х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
34. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 П
35. Стол производственный СПР-80/69
36. Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
37. Лампа для карамели
38. Вентилятор на клипсе
39. Карамелизатор (в комплекте с баллоном)
40. Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)
41. Подставка металическая под разделочные доски
42. Решётка для глазировки 460x260x30 MM
43. Сито большое d=20 см
44. Сито среднее d=14 см
45. Сито малое d=7 см
46. Венчик большой (сталь нерж.; L=400/160мм; металлич.)
47. Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)
48. Стакан мерный 1 л пластиковый
49. Стакан мерный 2 л пластиковый
50. Перчатки силиконовые термостойкие
51. Миска пластиковая 1 л
52. Миска пластиковая 2 л
53. Миска пластиковая 3 л
54. Миска из нержавеющей стали 2 л
55. Миска из нержавеющей стали 1 л
56. Миска из нержавеющей стали 0,5 л
57. Палетта кондитерская прямая
58. Палетта кондитерская угловая
59. Крутящаяся подставка под торт
60. Шпатель
61. Набор кондитерских насадок
62. Набор ножей 3 шт
63. Ножницы
64. Набор инструментов для моделирования
65. Скалка кондитерская для моделирования
66. Коврик силиконовый
67. Лопатка силиконовая
68. Скалка силиконовая
69. Скалка деревянная (бук)
70. Тарелка для подачи десерта 20\*30
71. Поднос пластик
72. Форма для шоколада
73. Силиконовые формы для шоколада и мармелада
74. Часы настенные электронные

Мастерская по компетенции «Хлебопечение». Перечень оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение» соответствует инфраструктурному листу Ворлдскиллс по данной компетенции.

**Перечень оборудования мастерской по компетенции**

**«Хлебопечение»**

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

1. Печь конвекционная Abat КЭП-6
2. Расстоечный шкаф Abat ШРТ-12
3. Подовая печь с пароувлажнением UNOX XEBDS-02EU-D
4. Подставка под подовую печь ПП-70/60
5. Стол производственный с бортом СПРБ-120/60
6. Тестомес Apach ASM22R 2S
7. Холодильный шкаф POLAIR CM 105-Sm
8. Стол с моечной ванной ВМЦФР/1-100/60 Л
9. Стеллаж 4х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
10. Стол производственный с бортом СПРБ-120/59
11. Тележка-шпилька для противней ШП-66/40
12. Весы для простого взвешивания МАССА-К МК-6.2-А20
13. Плита индукционная Кобор SLIM-1
14. Миксер BEAR VARIMIXER Teddy 5L
15. Тележка-шпилька для противней ШП-66/41
16. Смеситель для холодной и горячей воды
17. Противень UNOX TG 410
18. Противень UNOX TG 405
19. Тележка-шпилька для противней ШП-66/41
20. Стеллаж 4х уровневый СКТР-80/50 (высота 1800мм)
21. Стол производственныйс бортом СПРБ-120/59
22. Льдогенератор
23. Контейнеры с крышками для муки 20-25 л.
24. Пластиковые контейнеры для теста на 10 литров
25. Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров
26. Миска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл
27. Нож универсальный 145 мм
28. Поднос столовый 450х355 мм с ручками
29. Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая)
30. Рукавица для пекарей с длинной манжетой
31. Ковш с крышкой 1,8 л для индукционной плиты
32. Терка четырёхгранная
33. Контейнер с крышкой 2 л
34. Кружка мерная на 2 литра
35. Нож для хлеба 18.0 см
36. Доска разделочная
37. Часы настенные электронные

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 имеет 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.: ДеЛипринт, 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. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
19. 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
20. 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», 2015. – 192 с
21. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
22. 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.
23. 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
24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
25. 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
26. 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.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
28. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

33.Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Кондитерское дело", "Хлебопечение" ИЦ Академия, 2018.

* + 1. **Электронные издания:**

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. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
10. **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 ассортиментапри 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, применять стандарты антикоррупционного поведения | * 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 |
| **ОК.11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предприниматель-скую деятельность в профессиональной сфере | * Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. * Составление бизнес- плана * Умение презентовать бизнес-идею. |  |