|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 - 42** |
| **Экз. № 1** |

***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

Ульяновск

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ППССЗ ФГОС СПО \* по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331), приказ № П-41 от 28.02.2022 ФРБОУ ДПО ИРПО, на основании примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РЕКОМЕНДОВАНА  На заседании МК  УГПС 43.00.00. Сервис и туризм  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бесчетвертева Т. Ю.  № 1 от 30. 08. 2023г. | УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по учебной работе  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Ю.Бесова  30. 08. 2023 г. | |
| **Авторы (разработчики):**  *Типикина Н.А., преподаватель профессионального цикла*  *Абрамова А.А-преподаватель профессионального цикла* | |
| Рецензенты: *Д.П. Кашин, операционный шеф ресторанов группы компаний Зерно, Славяне, Зелень.* | |

***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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***ОК*** | ***Формулировка компетенции*** | ***Код*** | ***Знания, умения*** |
| **ОК 01** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** | |
| *Уо 01.01* | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; |
| *Уо 01.02* | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; |
| *Уо 01.03* | Определять этапы решения задачи; |
| *Уо 01.04* | Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
| *Уо 01.05* | Составить план действия; |
| *Уо 01.06* | Определить необходимые ресурсы; |
| *Уо 01.07* | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |
| *Уо 01.08* | Реализовать составленный план; |
| *Уо 01.09* | Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| **Знания:** | |
| *Зо 01.01* | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |
| *Зо 01.02* | Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; |
| *Зо 01.03* | Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| *Зо 01.04* | Методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| *Зо 01.05* | Структуру плана для решения задач; |
| *Зо 01.06* | Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| **ОК 02** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** | |
| *Уо 02.01* | Определять задачи для поиска информации; |
| *Уо 02.02* | Определять необходимые источники информации; |
| *Уо 02.03* | Планировать процесс поиска; |
| *Уо 02.04* | Структурировать получаемую информацию; |
| *Уо 02.05* | Выделять наиболее значимое в перечне информации; |
| *Уо 02.06* | Оценивать практическую значимость результатов поиска; |
| *Уо 02.07* | Оформлять результаты поиска. |
| **Знания:** | |
| *Зо 02.01* | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; |
| *Зо 02.02* | Приемы структурирования информации; |
| *Зо 02.03* | Формат оформления результатов поиска информации. |
| **ОК 03** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | **Умения:** | |
| *Уо 03.01* | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; |
| *Уо 03.02* | Применять современную научную профессиональную терминологию; |
| *Уо 03.03* | Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. |
| **Знания:** | |
| *Зо 03.01* | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| *Зо 03.02* | Современная научная и профессиональная терминология; |
| *Зо 03.03* | Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| **ОК 04** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | **Умения:** | |
| *Уо 04.01* | Организовывать работу коллектива и команды; |
| *Уо 04.02* | Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** | |
| *Зо 04.01* | Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| *Зо 04.02* | Основы проектной деятельности. |
| **ОК 05** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** | |
| *Уо 05.01* | Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. |
| ***Знания:*** | |
| *Зо 05.01* | Особенности социального и культурного контекста; |
| *Зо 05.02* | Правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| **ОК 06** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | **Умения:** | |
| *Уо 06.01* | Описывать значимость своей специальности; |
| *Уо 06.02* | Применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| **Знания:** | |
| *Зо 06.01* | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; |
| *Зо 06.02* | Значимость профессиональной деятельности по специальности. |
| *Зо 06.03* | Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. |
| **ОК 07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** | |
| *Уо 07.01* | Соблюдать нормы экологической безопасности; |
| *Уо 07.02* | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. |
| **Знания:** | |
| *Зо 07.01* | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; |
| *Зо 07.02* | Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; |
| *Зо 07.03* | Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 08** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** | |
| *Уо 08.01* | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |
| *Уо 08.02* | Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; |
| *Уо 08.03* | Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности. |
| **Знания:** | |
| *Зо 08.01* | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; |
| *Зо 08.02* | Основы здорового образа жизни; |
| *Зо 08.03* | Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; |
| *Зо 08.04* | Средства профилактики перенапряжения. |
| **ОК 09** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения:** | |
| *Уо 09.01* | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; |
| *Уо 09.02* | Использовать современное программное обеспечение. |
| **Знания:** | |
| *Зо 09.01* | Современные средства и устройства информатизации; |
| *Зо 09.02* | Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| **ОК 10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** | |
| *Уо 10.01* | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; |
| *Уо 10.02* | Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; |
| *Уо 10.03* | Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; |
| *Уо 10.04* | Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); |
| *Уо 10.05* | Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. |
| **Знания:** | |
| *Зо 10.01* | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; |
| *Зо 10.02* | Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); |
| *Зо 10.03* | Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; |
| *Зо 10.04* | Особенности произношения; |
| *Зо 10.05* | Правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| **ОК 11** | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | **Умения:** | |
| *Уо 11.01* | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; |
| *Уо 11.02* | Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; |
| *Уо 11.03* | Оформлять бизнес-план; |
| *Уо 11.04* | Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; |
| *Уо 11.05* | Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; |
| *Уо 11.06* | Презентовать бизнес-идею; |
| *Уо 11.07* | Определять источники финансирования. |
| **Знания:** | |
| *Зо 11.01* | Основы предпринимательской деятельности; |
| *Зо 11.02* | Основы финансовой грамотности; |
| *Зо 11.03* | Правила разработки бизнес-планов; |
| *Зо 11.04* | Порядок выстраивания презентации; |
| *Зо 11.05* | Кредитные банковские продукты. |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Код** | **Показатели освоения компетенции** |
| ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | **Навыки** | |
| *Н 5.1.01* | 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; |
| *Н 5.1.02* | Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; |
| **Умения** | |
| *У 5.1.01* | Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; |
| *У 5.1.02* | Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; |
| *У 5.1.03* | Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| **Знания** | |
| *З 5.1.01* | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; |
| *3 5.1.02* | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Навыки** | |
| *Н 5.1.01* | 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; |
| *Н 5.1.02* | Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; |
| *Н 5.2.03* | Приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; |
| *Н 5.2.04* | Подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; |
| **Умения** | |
| *У 5.1.01* | Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; |
| *У 5.1.02* | Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; |
| *У 5.1.03* | Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| *У 5.2.04* | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; |
| *У 5.2.05* | 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; |
| **Знания** | |
| *З 5.1.01* | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; |
| *3 5.1.02* | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| *3 5.2.03* | 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; |
| *3 5.2.04* | Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| *3 5.2.05* | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| *З 5.2.06* | Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **Навыки** | |
| *Н 5.3.01* | Разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
| *Н 5.3.02* | Разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; |
| *Н 5.1.03* | 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; |
| *Н 5.1.04* | Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; |
| *Н 5.3.05* | Приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; |
| *Н 5.3.06* | Упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; |
| *Н 5.3.07* | Приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; |
| *Н 5.3.08* | Подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; |
| *Н 5.3.09* | Контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; |
| *Н 5.3.10* | Контроля хранения и расхода продуктов. |
| **Умения** | |
| *У 5.3.01* | 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; |
| *У 5.1.02* | Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; |
| *У 5.1.03* | Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; |
| *У 5.1.04* | Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| *У 5.2.05* | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; |
| *У 5.2.06* | 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; |
| *У 5.3.07* | Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. |
| **Знания** | |
| *З 5.1.01* | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; |
| *3 5.1.02* | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| *3 5.3.03* | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; |
| *3 5.3.04* | Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| *3 5.2.05* | 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; |
| *3 5.2.06* | Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| *3 5.2.07* | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| *З 5.2.08* | Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **Навыки** | |
| *Н 5.3.01* | Разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
| *Н 5.3.02* | Разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; |
| *Н 5.1.03* | 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; |
| *Н 5.1.04* | Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; |
| *Н 5.3.05* | Приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; |
| *Н 5.3.06* | Упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; |
| *Н 5.3.07* | Приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; |
| *Н 5.3.08* | Контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; |
| *Н 5.3.09* | Контроля хранения и расхода продуктов. |
| **Умения** | |
| *У 5.1.01* | 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; |
| *У 5.1.02* | Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; |
| *У 5.3.03* | Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; |
| *У 5.3.04* | Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| *У 5.2.05* | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; |
| *У 5.2.06* | 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; |
| *У 5.2.07* | Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. |
| **Знания** | |
| *З 5.1.01* | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; |
| *3 5.1.02* | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| *3 5.3.03* | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; |
| *3 5.3. 04* | Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| *3 5.2.05* | 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; |
| *3 5.2.06* | Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| *3 5.2.07* | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| *З 5.2.08* | Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | **Навыки** | |
| *Н 5.3.01* | Разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
| *Н 5.3.02* | Разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; |
| *Н 5.1.03* | 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; |
| *Н 5.1.04* | Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; |
| *Н 5.3.05* | Приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; |
| *Н 5.3.06* | Упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; |
| *Н 5.3.07* | Приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; |
| *Н 5.3.08* | Контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; |
| *Н 5.3.09* | Контроля хранения и расхода продуктов. |
| **Умения** | |
| *У 5.1.01* | 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; |
| *У 5.1.01* | Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; |
| *У 5.1.02* | Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; |
| *У 5.1.03* | Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| *У 5.2.04* | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; |
| *У 5.2.05* | 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; |
| *У 5.2.07* | Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. |
| **Знания** | |
| *З 5.1.01* | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; |
| *3 5.1.02* | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| *3 5.3.03* | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; |
| *3 5.3. 04* | Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| *3 5.2.05* | 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; |
| *3 5.2.06* | Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| *3 5.2.07* | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| *З 5.2.08* | Правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. |
| ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | **Навыки** | |
| *Н 5.3.01* | Разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
| *Н 5.3.02* | Разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; |
| **Умения** | |
| *У 5.3.01* | 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; |
| **Знания** | |
| *3 5.3.03* | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; |
| *3 5.3. 04* | Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
| *3 5.2.05* | 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; |
| *3 5.2.06* | Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |

1.1.3. Перечень целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

|  |  |
| --- | --- |
| **Код целевых ориентиров реализации программы воспитания** | **Целевые ориентиры**  **программы воспитания** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |

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

Объем образовательной программы – 372ч.

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

Самостоятельная работа - 10ч.

Лабораторные занятия – 36ч.

Практические занятия – 66ч.

**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  ЦОПТВ 1-6 | **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  ЦОПТВ 1-6 | **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  ПК 5.1,5.6  ОК 01-11  ЦОПТВ 1-6 | | **Содержание** | **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 |
| **Самостоятельная работа:** Составление профессионального словаря кондитера: Современные виды выпеченных и отделочных полуфабрикатов. | 1 |
| **Самостоятельная работа:** 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  ПК 5.1,5.6  ОК 01-11  ЦОПТВ 1-6 | | **Содержание** | **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 |
| Самостоятельная работа: Составление технологической схемы приготовления хлебобулочных изделий. | 1 |
| Самостоятельная работа: 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 |
| **Самостоятельная работа:** Составление технологической схемы приготовления выпеченных полуфабрикатов | 1 |
| **Самостоятельная работа:** 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 мучных кондитерских изделий. | 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  ПК 5.1,5.6  ОК 01-11  ЦОПТВ 1-6 | | **Содержание** | **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 |
| **Самостоятельная работа:** Определение видов, назначения технологического оборудования ,правила его подбора и безопасного использования, правила ухода за ним. | 1 |
| **Самостоятельная работа:** Ознакомление с правилами проверки технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. | 1 |
| **Самостоятельная работа:** 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 |
| **Самостоятельная работа:** 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  ПК 5.1,5.6  ОК 01-11  ЦОПТВ 1-6 | | **Содержание** | **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  ПК 5.1,5.6  ОК 01-11  ЦОПТВ 1-6 | | **Содержание** | **22** |
| 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 |
| **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  ПК 5.1,5.6  ОК 01-11  ЦОПТВ 1-6 | | **Содержание** | **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  ПК 5.1,5.6  ОК 01-11  ЦОПТВ 1-6 | | **Содержание** | **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  ПК 5.1,5.6  ОК 01-11  ЦОПТВ 1-6 | | **Содержание** | **34** |
| 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** | 24 |
| **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 |
| **Практическое занятие**. Расчет сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. | 1 |
| **Практическое занятие.** Расчет сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. | 1 |
| **Лабораторное занятие:** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | 2 |
| **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** | | | **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. | | | **4,5** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | **3** |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | **4,5** |
| 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. | | | **6** |
| 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. | | | **3,5** |
| 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. | | | **4** |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | | **4** |
| 1. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. | | | **4** |
| 1. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. | | | **4** |
| 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. | | | **4** |
| 1. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | | **4** |
| 1. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | | | **3,5** |
| 1. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования | | | **4** |
| 1. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | | **4** |
| 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). | | | **4** |
| 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 | | | **4** |
| 1. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | | | **2** |
| 1. 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**  **Виды работ:** | | | **108** |
| 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | | | **4** |
| 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | | | **4** |
| 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. | | | **4** |
| 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | | | **24** |
| 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. | | | **16** |
| 1. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. | | | **18** |
| 1. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | | | **18** |
| 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.). | | | **10** |
| 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 | | | **10** |
| **Всего** | | | **372** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* 1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

* компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки),

* локальная сеть с выходом в Интернет,
* комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

* набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

**Мастерские:** «Поварское дело», «Кондитерское дело»,Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

* Весы настольные электронные;
* Пароконвектомат;
* Конвекционная печь или жарочный шкаф;
* Микроволновая печь;
* Расстоечный шкаф;
* Плита электрическая;
* Фритюрница;
* Электрогриль (жарочная поверхность);
* Шкаф холодильный;
* Шкаф морозильный;
* Шкаф шоковой заморозки;
* Льдогенератор;
* Тестораскаточная машина;
* Планетарный миксер;
* Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
* Мясорубка;
* Овощерезка или процессор кухонный;
* Слайсер;
* Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
* Миксер для коктейлей;
* Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
* Машина для вакуумной упаковки;
* Кофемашина с капучинатором;
* Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
* Кофемолка;
* Газовая горелка (для карамелизации);
* Набор инструментов для карвинга;
* Овоскоп;
* Нитраттестер;
* Машина посудомоечная;
* Стол производственный с моечной ванной;
* Стеллаж передвижной;
* Моечная ванна двухсекционная.

Мастерская:

**«Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

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

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

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:** Весы настольные электронные

* Конвекционная печь
* Микроволновая печь
* Подовая печь (для пиццы)
* Расстоечный шкаф
* Плита электрическая
* Шкаф холодильный
* Шкаф морозильный
* Шкаф шоковой заморозки
* Льдогенератор
* Фризер
* Тестораскаточная машина (настольная)
* Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)
* Миксер (погружной)
* Мясорубка
* Куттер или процессор кухонный
* Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
* Пресс для пиццы
* Лампа для карамели
* Аппарат для темперирования шоколада
* Газовая горелка (для карамелизации)
* Термометр инфрокрасный
* Термометр со щупом
* Овоскоп
* Машина для вакуумной упаковки
* Производственный стол с моечной ванной;
* Производственный стол с деревянным покрытием
* Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
* Моечная ванна (двухсекционная)
* Стеллаж передвижной

Оснащённые базы практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**«Учебная мастерская поварское дело»:**

* Весы настольные электронные;
* Пароконвектомат;
* Конвекционная печь или жар;
* Микроволновая печь;
* Расстоечный шкаф;
* Плита электрическая;
* Фритюрница;
* Электрогриль (жарочная поверхность);
* Шкаф холодильный;
* Шкаф морозильный;
* Шкаф шоковой заморозки;
* Льдогенератор;
* Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
* Тестораскаточная машина;
* Планетарный миксер;
* Диспенсер для подогрева тарелок;
* Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
* Мясорубка;
* Овощерезка;
* Процессор кухонный;
* Слайсер;
* Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
* Миксер для коктейлей;
* Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
* Машина для вакуумной упаковки;
* Кофемашина с капучинатором;
* Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
* Кофемолка;
* Лампа для карамели;
* Аппарат для темперирования шоколада;
* Сифон;
* Газовая горелка (для карамелизации);
* Машина посудомоечная;
* Стол производственный с моечной ванной;
* Стеллаж передвижной;
* Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП 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, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

* + 1. **Основные печатные издания**

1. Бурчакова, И.Ю. 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: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
13. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.
14. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования

/ А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.

1. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
3. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.
   * 1. **Основные электронные издания**
4. [Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации](https://profspo.ru/books/97306) [хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. —](https://profspo.ru/books/97306) [Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 c. — ISBN 978-5-4488-0872-2,](https://profspo.ru/books/97306) [978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной](https://profspo.ru/books/97306) [среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/97306](https://profspo.ru/books/97306)
5. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114- 6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань

: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань

: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5- 8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-

4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

* + 1. **Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
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»].
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. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
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 технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
18. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

**4. 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код целевых ориентиров программы воспитания** | **Целевые ориентиры**  **программы воспитания** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |