

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ООП ППСЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО
Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова
«23» _____ 20__ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), требованиями Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Ворон Елена Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

Сергеева Мария Ивановна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

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

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
ПК 7.1.	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе
ПК 7.2	Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию
ПК 7.3	Презентовать и продавать тест, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">– подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;– проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;– подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;– изготовления кондитерской и шоколадной продукции;– презентации кондитерской и шоколадной продукции;– приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;– упаковки готовой продукции
уметь	<ul style="list-style-type: none">– выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных

	<p>приборов кондитерского цеха к работе;</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции; – замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; – соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; – процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; – порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; – безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; – реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; – аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; – производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; – эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию; – соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе.
знать	<ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; – рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; – требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; – правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции; – методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; – назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; – правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; – принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 384 часа,

Из них на освоение МДК – 198 часов;

на практики: учебную – 72 часа,

производственную – 108 часов.

1.4. Использование часов вариативной части ООП

Междисциплинарный курс	Обоснование	Объем часов			
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки		Самостоятельная работа
			ТЗ	ПЗ	
МДК 07.01 Выполнение работ по	Междисциплинарный курс МДК.07.01 Выполнение	198	90	108	-

<i>профессии «Кондитер»</i>	<i>работ по профессии «Кондитер» включен в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н.</i>				
<i>ПП 07.01 Производственная практика</i>	<i>Производственная практика включена в учебный план с целью учета требований Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н.</i>	<i>108</i>	<i>-</i>	<i>108</i>	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Коды ПК и ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Консультация	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.						
		практические занятия, часов		курсовая проект (работа), часов	Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	198	198	108	–	–	–	–	–	–
ПК 7.1-7.3 ОК 01-07, 09-10	Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	138	138	70	–	–	–	–	–	–
ПК 7.1-7.3 ОК 01-07, 09-10	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов, приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	60	60	38	–	–	–	–	–	–
ПК 7.1-7.3	Учебная практика, часов	72	–			72	–	–	–	–
	Производственная практика, часов	108	–			–	108	–	–	–
	Квалификационный экзамен	6	–			–	–	–	–	6
	Всего:	384	198	108	–	72	108	–	–	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
<i>Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.</i>		<i>138</i>
<i>МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Кондитер»</i>		
<i>Тема 1.1. Классификация, ассортимент, характеристика сырья химический состав хлеба различных сортов, и хлебобулочных изделий.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>6</i>
	<i>Классификация, характеристика сырья, для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий требования СанПиН. Ассортимент, пищевая ценность и химический состав сырья хлеба различных сортов, и хлебобулочных изделий. Охрана труда и техника безопасности.</i>	
<i>Тема 1.2. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>10</i>
	<i>Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с ускоренным и замедленным процессом брожения. Условия хранения и реализации, требования к качеству выпускаемой дрожжевой продукции.</i>	
	<i>Практические занятия</i>	<i>12</i>
	<i>Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого теста для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</i>	<i>6</i>
	<i>Приготовления хлеба из дрожжевого теста, Хлеба формового; Любительский, Российский массой 09-1кг., Хлеб подовый; Ромашка, Ситный с изюмом.</i>	<i>6</i>
<i>Тема 1.3. Технология приготовления хлебобулочных изделий; батонов, калачей, условия хранения и реализации, требования к качеству.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>10</i>
	<i>Технология приготовления хлебобулочных изделий; батонов, калачей, условия хранения и реализации, требования к качеству. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда</i>	
	<i>Практические занятия</i>	<i>14</i>
	<i>Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.</i>	

	Приготовления хлебобулочных изделий батонов (подмосковный, французский), калач хлебный. Национальный хлеб (раздан, матнакаш, пури)	
Тема 1.4. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	Содержание учебного материала	10
	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	
	Практические занятия	12
	Приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Ватрушка «Венгерская» с различными начинками. Кроассаны, булочки.	
Тема 1.5. Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста полуфабриката и изделий из него	Содержание учебного материала	10
	Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста и изделий из них. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	
	Практические занятия	8
	Расчет сырья для приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого теста	
Тема 1.6. Технология приготовления песочного воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него	Содержание учебного материала	12
	Технология приготовления песочного воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда..	
	Практические занятия	12
	Приготовление изделий из бисквитного, песочного, заварного, рубленого, пресного слоеного, воздушного теста Пирог бисквитный, столбики соленные, гата, полоска песочная, кольцо заварное, уголки рубленные, ушки, макарены, птифуры.	
Тема 1.7. Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способам, оформление пряников, батончиков, коврижек	Содержание учебного материала	12
	Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда. Ассортимент, виды классификации, основные показатели печенья и пряничных изделий, способы разделки и оформления.	2
	Практические занятия	10

	Приготовление пряничного теста сырцовым способом Формовка пряника по эскизам обучающихся	
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов, приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных		60
МДК. 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»		
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	6
	Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества. Технология приготовления сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки. Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, кракелюр марципана, шоколада, карамели, желатина и украшений из них	
	Практические занятия	
	Приготовление отделочных полуфабрикатов сиропы, глазурь, помадка; основная, сахарная, молочная, шоколадная) Сливочная карамель, мастика; молочная, сахарная. Приготовление кремов; «Шарлот», заварных на основе (крахмал, мука) с яйцами и без. Сливочные, Масляные. Темперирование шоколада	14
Тема 2.2. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.	Содержание учебного материала	4
	Классификация и ассортимент тортов и пирожных. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.	
Тема 2.3. Технология приготовления и оформление бисквитных песочных тортов	Содержание учебного материала	4
	Технология приготовления и оформление бисквитных песочных тортов .	
Тема 2.4. Технология приготовления и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов .	Содержание учебного материала	4
	Технология приготовления и оформление слоеных, воздушных, воздушноореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов .	
Тема 2.5. Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов	Содержание учебного материала	4
	Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов .	
	Практические занятия	24
	Расчет сырья для приготовления бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых, воздушных пирожных. По заданному количеству	2
	Приготовление бисквитно-кремовых , заварное: «Шу», эклер, слоенное «Трубочка», наполеон, безе, песочное «корзиночка	6

	Приготовление бисквитно-кремовых тортов «Березка»,» Подарочный», «Прага», «Шоколадный», «Трюфельный», «Пьяная вишня», Слоеных «Наполеон», «Рубленный», воздушные «Ярославна», комбинированные, фигурные	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. 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). 18. 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.		72

19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i> <i>Виды работ:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	108
Квалификационный экзамен	6
Всего	384

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации рабочей программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Мастерская «Кондитерское дело», оснащенная оборудованием:

стол производственный, стол-холодильник, стол с моечной ванной, Плита индукционная, холодильный шкаф, стеллаж 4-х уровневый, ручной блендер, Миксер погружной стационарный, Ванна для темперирования шоколада, Доска мраморная, Шкаф шоковой заморозки, Стеллаж 4-х уровневый, шкаф для хранения из нержавеющей стали, столы для презентации, шкаф среднетемпературный, шкаф низкотемпературный, Вытяжки и нержавейки, Лампа для карамели, Фрезер для мороженого.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина. -М.: Гиорд, 2014. -768 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
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. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

12. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания
13. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.)
17. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.
18. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

3.2.2. Печатные издания:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.
2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.
3. Синицына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.
2. Иванова, И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования / И.Н. Иванова. – 2-е изд., стер.: Академия, 2019. – 160 с., [16] с. цв. ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ПК 7.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха; – подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; – изготовление кондитерской и шоколадной продукции; – презентация кондитерской и шоколадной продукции; – прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию; – упаковка готовой продукции 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 7.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию		
ПК 7.3. Презентовать и продавать тест, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора 	

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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;	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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 деятельности	
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	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на	

документацией на государственном и иностранном языках	<p>известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
---	--	--