

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации изделий и скульптур из шоколада и
карамели**

для профессии СПО (ППКРС)

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владикавказ
2022

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
технологических дисциплин

Протокол № 5
от «01» 07 2022 г.

Председатель ЦЦК


А.Х. Гуриева

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР


И.М. Дзущева
«01» 07 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Методист


М.Т. Туаева
«01» 07 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569; с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм (Протокол № 01 от 28.06.2021 г.) и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер 33).

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин Кабисова Мадина Варденовна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели, и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД. 6.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели; - подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов; - подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковке на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели; - подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовлении изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента;
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - хранении, отпуске изделий и скульптур из шоколада; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - приготовлении изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента; - хранении, отпуске изделий и скульптур из карамели.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия (WS); - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС); - темперировать шоколад с целью получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира и поседения (WS); - работать с темным, молочным и белым кувертюром (WS); - создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS); - изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS); - презентовать свои шоколадные изделия (WS); - декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.; - производить конфеты нужного веса и размера; - изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.; - использовать красители при работе с шоколадом; - окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS); - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС).
знать	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (ПС); - особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WSR); - ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS); - воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS); - типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS); - специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и пtifуров (WS); - особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS); - технику моделирования из различных материалов (WS); - техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS).

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.

ЛР 14. Эффективно использующий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – **344 часа**, из них:

- на освоение **МДК. 06.01. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели – 56 часов**, в том числе:
 - обязательная аудиторная нагрузка – 50 часов, из них:
 - лабораторные работы – 42 часа;
 - самостоятельная работа - 6 часов.
- учебная практика - 144 часа;
- производственная практика - 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			Всего, часов	Лабораторных и практических занятий, час.	Учебная, час.	Производственная, час.	
ПК 6.1. - ПК 6.3. ОК 1, ОК 4, ОК 7	<i>Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</i>	2	2	-			-
ПК 6.1. - ПК 6.3. ОК 1, ОК 4, ОК 7	<i>Раздел 2. Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</i>	6	6	-			-
ПК 6.1. - ПК 6.3. ОК 1, ОК 4, ОК 7	<i>Раздел 3. Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское дело</i>	48	42	42			6
ПК 6.1. - ПК 6.3.	<i>Учебная и производственная практика</i>	288			144	144	-
	Всего	344	50	42	144	144	6

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 обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
МДК. 06.01. Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели		50
Раздел 1. Основы безопасного труда и организация рабочего места в соответствии со стандартами WorldSkills		2
Тема 1.1. Требования охраны труда и техники безопасности, организация рабочего места в соответствии со стандартами World Skills	Содержание учебного материала	
	1	Инструктаж по охране труда и технике безопасности в кондитерском цехе.
	2	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий и скульптур из шоколада и карамели.
	3	Требования безопасности перед началом работы.
	4	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении изделий из шоколада и карамели, их хранении, подготовке к транспортированию.
	5	Паспорт комплекта оценочной документации.
	6	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды.
Раздел 2. Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации кондитерских изделий из шоколада и карамели		6
Тема 2.1. Технологический процесс изготовления кондитерских изделий и шоколада и	Содержание учебного материала	
	1	Технологическая схема и режимы приготовления шоколадных масс. Особенности изготовления белого, молочного и горького шоколада. Подготовка шоколадных масс к формованию.
	2	Методы и способы темперирования шоколада с использованием современных технологий и

карамели		оборудования. Режим и технологическое значение темперирования. Отливка плиточного шоколада. Режим охлаждения шоколада. Требования к качеству шоколада.	
	3	Ассортимент кондитерских изделий из карамели. Основное сырье: виды, состав, свойств. Требования к качеству, пищевая ценность изделий. Актуальные направления в приготовлении карамели.	
	4	Технологическая схема и режимы приготовления карамели. Техника работы с карамелью: литье - отливка деталей и конструкций; выдувание - создание объемных форм; лепка - цветы, фигурки.	
Тема 2.2. Технология приготовления конфет	Содержание учебного материала		2
	1	Технология приготовления конфет погружным способом. Технология приготовления нарезных конфет с одной и двумя начинками. Методы приготовления конфетных масс.	
	2	Последовательность технологических операций приготовления корпусных конфет. Принципы и приемы презентации корпусных конфет. Технология приготовления корпусных конфет.	
	3	Современные и классические методы приготовления корпусных и нарезных конфет. Органолептическая оценка качества конфет. Условия и сроки хранения конфет. Выбор и обеспечение способов хранения конфет в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	
Тема 2.3. Технология приготовления изделий по стандартам World Skills	Содержание учебного материала		1
	1	Шоколад / пралине: Изготовление глазированного и прессованного шоколада / батончиков.	
	2	Лепка из различных материалов.	
Тема 2.4. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по	Содержание учебного материала		1
	1	Обобщенная оценочная ведомость по компетенции Кондитерское дело.	
	2	Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке в компетенции Кондитерское дело.	
	3	Формы участия, модули задания, необходимое время, критерии оценивания и необходимые приложения в компетенции Кондитерское дело.	

стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»		
Раздел 3. Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское дело		42
Тематика лабораторных занятий		36
1	Лабораторная работа № 1. Технология приготовления конфет погружным способом из белого и молочного шоколада. (трюфели) Технология приготовления конфет погружным способом из горького шоколада. (трюфели) Технология приготовления конфет погружным способом из молочного и горького шоколада со сливочным сыром. (сырные трюфели)	6
2	Лабораторная работа № 2. Технология приготовления корпусных конфет с начинкой с использованием фруктового и ягодного пюре. Технология приготовления корпусных конфет с двойной начинкой со вкусом ореха. Технология приготовления корпусных конфет с начинкой с применением декорирующих технологий.	6
3	Лабораторная работа № 3. Технология приготовления нарезных конфет с двумя начинками с ореховым вкусом. Технология приготовления нарезных конфет с одной начинкой с фруктово - ягодным вкусом. Технология приготовления нарезных конфет со сливочным вкусом.	6
4	Лабораторная работа № 4. Технология приготовления цветов из белого, горького и молочного шоколада. Технология приготовления скульптур из шоколада. Технология окрашивания скульптур из шоколада.	6
5	Лабораторная работа № 5. Литьё из карамели. Выдувание - создание сложных форм из карамели. Технология приготовления простых цветов из карамели. Технология приготовления сложных цветов из карамели.	6
6	Лабораторная работа № 6. Технология изготовления цветов из пластичного шоколада.	6

	Лепка из шоколадной ленты.	
7	Лабораторная работа № 7. Технология приготовления лент и цветов из карамели. Выдувание из карамели простых форм. Лепка из карамели.	6
Самостоятельная работа		6
1	Самостоятельная работа № 1 Разработка компьютерной презентации на тему: «Композиции из шоколада».	
2	Самостоятельная работа № 2 Подготовка реферата на тему: «Изготовление декора с помощью заливки в формы».	
3	Самостоятельная работа № 3 Подготовка доклада на тему: «Обеспечение, контроль правил утилизации отходов».	
4	Самостоятельная работа № 4 Подготовка реферата на тему: «Изучение методов контроля качества шоколадных изделий».	
5	Самостоятельная работа № 5 Подготовка доклада на тему: «Техника безопасности при работе с карамелью».	
6	Самостоятельная работа № 6 Разработка компьютерной презентации на тему: «Изготовление декора из карамели (изомальта)».	
Учебная практика. Виды работ:		144
<ol style="list-style-type: none"> 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда. Техника безопасности при работе с шоколадом и карамелью. 2. Ознакомление с оборудованием для приготовления карамели и изделий из шоколада. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. 4. 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. 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий и скульптур из шоколада и карамели. 6. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 7. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. 8. Приготовление, оформление изделий и скульптур из шоколада и карамели с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Изготовление декора из карамели (изомальта) с помощью лампы и заливки в формы. 		

<p>10. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>11. Оценка качества изделий и скульптур из шоколада и карамели перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление изделий и скульптур из шоколада и карамели для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка изделий и скульптур из шоколада и карамели на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Расчет стоимости изделий и скульптур из шоколада и карамели.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий и скульптур из шоколада и карамели, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>16. 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.</p> <p>17. 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.</p>	
<p>Производственная практика. Виды работ:</p> <p>1. Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда. Техника безопасности при работе с шоколадом и карамелью.</p> <p>2. Ознакомление с оборудованием для приготовления карамели и изделий из шоколада.</p> <p>3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.</p> <p>4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>5. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>6. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>7. 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.</p> <p>8. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация и хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели в соответствии заданием (заказом)</p>	<p>144</p>

<p>производственной программой кухни ресторана.</p> <p>11. Изготовление декора с помощью лампы, заливки в формы.</p> <p>12. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий и скульптур из шоколада и карамели для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Упаковка готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Самооценка к хранению готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>15. 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 и т.д.).</p> <p>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий и скульптур из шоколада и карамели в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>17. Оформление учетно-отчетной документации кондитера. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала.</p> <p>18. Обеспечение соблюдения правил утилизации отходов.</p>	
Всего	344

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. Учебный кабинет. Оборудование учебного кабинета:

- плакаты;
- стенды;
- схемы;
- справочные таблицы;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.
- фильмами, мультимедийными пособиями).

2. Лаборатория технологии приготовления кондитерских изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

3. Мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Кондитерское дело»:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR CM107-S;
- гастроемкость GN 1/1-203;
- гастроемкость GN 1/1-40;
- гастроемкость GN 1/1-65;
- гастроемкость GN R1/1-40;
- доска разделочная пластик белая;
- доска разделочная пластик желтая;
- доска разделочная пластик зеленая;
- доска разделочная пластик коричневая;
- доска разделочная пластик красная;
- доска разделочная пластик синяя;
- пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1R;
- Бленде P JAU HBH-550;
- стеллаж ITERMA 430 CTC-11/905;
- подставка для конвектомата 430 XVC;
- печь СВЧ AIRHOT WP900-25L;
- подставка для плиты индукционной ITERMA 430 ПКИ 4-11;
- соковыжималка JAU SJ-300 ШНЕКОВАЯ;

- плита индукционная ITERMA ПКИ-4КВ/3;
- шкаф шоковой заморозки 2019 COOLEQ;
- блендер погружной KITCHENAID 5КНВ2571ЕЕR;
- противень RATIONAL GN 1/1 6015/1103;
- весы эл. порционные CAS FW50-6E;
- стол пристенный ITERMA 430 С,-211/206;
- устройство душирующее для ХЕВС/ХЕVC UNOX ХНС001;
- механизм для темперирования шоколада МС 100;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

Базы практики, оснащенные в соответствии с п. 6.1.3. Основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. 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. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

14. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — Москва: Академия, 2019. — 304 с.

15. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

16. 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.

17. 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.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бочкарева, Н.А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензьева, 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.

6. 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.

7. 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.

3.2.3. 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.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
19. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
23. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
24. 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»].
25. 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.
26. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

27. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
28. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов 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
31. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов 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>
32. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

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
<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, изделий из карамели и шоколада, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических работ; - выполнения заданий по учебной и производственной практике. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; - экзамена по модулю

	<p>труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. 	
<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации изделий из шоколада; - оптимальность процесса изготовления изделий из шоколада(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спецодежда, 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - лабораторных работ; - выполнения заданий по учебной и производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; - экзамена по модулю</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы изделий из шоколада, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении изделий из шоколада, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - соответствие внешнего вида готовых изделий из шоколада требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата <p>готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из карамели</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий из карамели</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации изделий из карамели; - оптимальность процесса изготовления изделий из шоколада (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации изделий из 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных работ; - выполнения заданий по учебной и производственной практике. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в</p>

	<p>карамели, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спецодежда, 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 изделий из шоколада, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении изделий из карамели, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - соответствие внешнего вида готовых изделий из шоколада требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	<p>процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практики; экзамена по модулю.
--	---	---

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<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 результатов в процессе выполнения: -лабораторных работ; - выполнения заданий по учебной и производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте. 	<p>практики; экзамена по модулю.</p>