**Аннотация к рабочей программе ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

**43.01.09 Повар, кондитер**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

* 1. *Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:*

 в результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, соответствующие ей общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать

профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|  |  |
| ВД 6 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, |
|  | мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
|  |  |
| ПК | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, |
| 6.1. | кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с |
|  | инструкциями и регламентами |
|  |  |
| ПК | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных |
| 6.2. | полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  |  |
| ПК | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к |
| 6.3. | реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК | Осуществлять | изготовление, | творческое | оформление, | подготовку | к |
| 6.4. | реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ПК | Осуществлять | изготовление, | творческое | оформление, | подготовку | к |
| 6.5. | реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический*** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к |
| ***опыт*** | работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, |
|  | производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных |
|  | приборов; |  |  |  |  |  |
|  | выборе, | оценке | качества, | безопасности | продуктов, |
|  | полуфабрикатов; |  |  |  |  |
|  | приготовлении,хранениифаршей,начинок,отделочных |
|  | полуфабрикатов; |  |  |  |  |
|  | подготовке | отделочных полуфабрикатов промышленного |
|  | производства; |  |  |  |  |  |
|  | приготовлении, подготовке к реализации региональных хлебобулочных, |
|  | мучных кондитерских изделий; |
|  | порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на |
|  | вынос, хранении с учетом требований к безопасности; |  |
|  | ведении расчетов с потребителями |  |  |  |
| ***Умения*** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего |
|  | места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать |
|  | технологическое оборудование, производственный инвентарь, |
|  | инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и |
|  | регламентов; |  |  |  |  |  |
|  | соблюдать | правила | сочетаемости, | взаимозаменяемости |
|  | продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; |
|  | выбирать, применять, комбинировать способы подготовки |
|  | сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных |
|  | полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, |
|  | мучных кондитерских изделий; |  |  |  |
|  | хранить, порционировать (комплектовать), эстетично |
|  | упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к |
|  | безопасности |  |  |  |  |  |
| ***Знания*** | требования | охраны | труда, | пожарной | безопасности, |
|  | производственной санитарии и личной гигиены в организациях |
|  | питания; |  |  |  |  |  |
|  | виды,назначение,правилабезопаснойэксплуатации |
|  | технологического оборудования, производственного инвентаря, |
|  | инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила |
|  | ухода за ними; |  |  |  |  |  |
|  | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и |
|  | сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
|  | методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, |
|  | отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, |
|  | правила и способы презентации хлебобулочных, мучных |
|  | кондитерских изделий; |  |
|  | правила применения ароматических, красящих веществ, сухих |
|  | смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного |
|  | производства; |  |  |  |  |  |
|  | способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |

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

Всего часов – 270 ч.

Из них на освоение МДК – 90 ч.

на учебную практику 108 ч.

 производственную практику – 72 ч.

1. ***СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***
2. ***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Объ |  |  | Объем образовательной программы, час |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Занятия во взаимодействии с преподавателем, |  |  |  |  |
|  |  | ем |  |  |  |  |  |
| Коды |  |  |  |  | час. |  |  |  |  |  |
|  | обра |  |  |  |  |  |  |  |  |
| профес- |  |  | Обучение по МДК, час. |  | Практики |  |  |  |  |
|  | зова |  |  |  |  |  |  |
| сиональ- |  |  |  |  |  |  |  | Самост |  |
|  |  |  | в т.ч. |  |  |  |  |
| Наименования разделов профессионального | тель |  |  |  |  |  |  |
| ных |  |  |  |  |  |  | оятельн |  |
|  |  | лабораторн |  |  |  |  |
| модуля | ной |  | все |  |  | Произ |  |
| общих |  | ые работы и |  |  | ая |  |
|  | прог |  | го, |  | Учебна | водст |  |
| компете |  |  | практически |  | работа |  |  |  |
|  | рам |  |  |  |  |
| нций |  |  | час | е занятия, |  | я | венна |  |  |  |  |
|  | мы, |  | ов |  |  | я |  |  |  |  |
|  |  |  | часов |  |  |  |  |  |  |
|  |  | час |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 5.1.- | **Раздел модуля 1.** Процессы приготовления, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.5 | оформления и презентации кулинарной и |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |
| ОК1- | кондитерской продукции региональной кухни | 90 | 80 | 24 |  | - | - |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7,9,10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 5.1- | Учебная практика | 108 |  |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |
| 5.5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 5.1- | Производственная практика | 72 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| 5.5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **270** | **90** | **24** |  | **108** | **72** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** |  |  |  |  |
| ***разделов и тем*** |  |  | ***Объе*** |  |
| ***профессионального*** |  | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,*** |  |
|  | ***м*** |  |
| ***модуля (ПМ),*** |  | ***самостоятельная работа обучающихся*** |  |
|  | ***часов*** |  |
| ***междисциплинарных*** |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***курсов (МДК)*** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ***1*** |  | ***2*** | ***3*** |  |
|  |  |  |  |
| ***Раздел модуля 1.*** *МДК**06.01.*Процессы приготовления,оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной |  |  |
| кухни разнообразного ассортимента | ***80*** |  |
|  |  |  |
| ***МДК. 06.01.*** Процессы приготовления,оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни | ***80*** |  |
| разнообразного ассортимента |  |  |
|  |  |  |
| ***Тема 1.1.*** | ***Содержание*** |  |  |
| *Характеристика* |  |  |  |  |
|  | 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и |  |  |
| *процессов приготовления,* |  |  |  |
|  | кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента |  |  |
| *оформления и подготовки* |  |  |  |
|  2.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы |  |  |
| *к реализации кулинарной и* |  |  |
| приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |  |  |
| *кондитерской продукции* | ***12*** |  |
|  |  |  |
| *региональной кухни* |  | 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной и кондитерской продукции |  |  |
| *разнообразного* |  | региональной кухни разнообразного ассортимента |  |  |
| *ассортимента* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***Тема 1.2.*** | ***Содержание*** |  |  |
| *Организация и* |  |  |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, |  |  |
| *техническое оснащение* |  | назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, |  |  |
| *работ по приготовлению,* |  | правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | ***18*** |  |
| *оформлению и* | 2. | Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос кулинарной и |  |
| *подготовки к реализации* |  | кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента |  |  |
| *кулинарной и* | 3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению,процессу хранения и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональнойкухни разнообразного ассортимента |  |  |
| *кондитерской продукции* |  |  |
| *региональной кухни* |  |
| *разнообразного* |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *ассортимента* |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |  |
| ***Тема 1.3.*** | ***Содержание*** |  |  |
| *Приготовление и* |  |  |  |
| 1. Приготовление мучных кондитерских региональных изделий из пресного, пресного слоеного, |  |  |
| *оформление и* | сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. |  |  |
| *подготовка к* | Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения | ***26*** |  |
| *реализации* | степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. |  |  |
| *кулинарной и* |  |  |  |
| 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования |  |  |
| *кондитерской* | к качеству, условия и сроки хранения. |  |  |
| *продукции* |  |  |  |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***24*** |  |
| *региональной кухни* |  |  |  |
| ***Лабораторная работа № 4.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной | ***4*** |  |
| *разнообразного* | кухни из пресного теста |  |
|  |  |
| *ассортимента* |  |  |  |
| ***Лабораторная работа №***5.Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной | ***4*** |  |
|  | кухни из пресного слоеного теста |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | ***Лабораторная работа № 6.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной | ***4*** |  |
|  | кухни из сдобного пресного теста |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | ***Лабораторная работа №7.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной | ***4*** |  |
|  | кухни из пряничного теста |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | ***Лабораторная работа №8.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной | ***4*** |  |
|  | кухни из песочного теста |  |
|  |  |  |
|  | ***Лабораторная работа № 9.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий | ***2*** |  |
|  | региональной кухни из бисквитного теста |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | ***Лабораторная работа № 10.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий | ***2*** |  |
|  | региональной кухни из заварного теста |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела*** |  |  |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным | ***10*** |  |
| преподавателем). |  |  |
|  |  |  |

1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.
4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

***Учебная практика по ПМ.06. 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 *кулинарной и кондитерской продукции* *региональной кухни разнообразного ассортимента*
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления *кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного* *ассортимента* в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья,продуктов и полуфабрикатов,требованийрецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 7. | Приготовление, оформление региональных изделий, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, | ***108*** |
|  | соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. |  |

1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
2. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
3. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
4. Творческое оформление *кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента* и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
5. Хранение свежеприготовленных *кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента* с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых *кулинарной и* *кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента* на вынос и для транспортирования.
7. Расчет стоимости *кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента*.
8. 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).
9. 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.
10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
11. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06.Виды работ:***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
2. 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.
3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
4. 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 | ***72*** |
| продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. |  |

1. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
2. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
3. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
4. 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.).
5. 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

|  |  |
| --- | --- |
| ***Всего*** | ***270*** |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, 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. Программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

**1.2.1.** **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

11

1. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
4. 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», 2011. – 80 с.

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.

образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2012. – 160 с.
2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
3. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений

нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

**1.2.2.** **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.

12

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП

1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

1. 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

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
2. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html
3. ***Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование |  |  |  |  |  |  |  |  |
| профессиональных и общих |  |  | Критерии оценки |  | Методы оценки |  |
| компетенций, |  |  |  |  |  |  |  |  |
| формируемых в рамках |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | модуля |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 6.1** |  |  |  | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего*** | ***Текущий*** |  |
|  |  |  |  | ***места кондитера****в соответствии с инструкциями и регламентами,* | ***контроль:*** |  |
| Подготавливать | рабочее | *стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда* | *экспертное* |  |
| место |  | кондитера, | *и техники безопасности:* |  |  | *наблюдение и* |  |
| оборудование, | инвентарь, | – адекватный выбор и | целевое, безопасное | использование | *оценка в процессе* |  |
| кондитерское | сырье, |  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | *выполнения:* |  |
| исходные | материалы | к |  | посуды, соответствие видувыполняемых работ (подготовки сырья, | *- практических/* |  |
|  | замеса теста, | выпечки, отделки, комплектования готовой |  |
| работе в | соответствии | с |  | *лабораторных* |  |
|  | продукции); |  |  |  |  |
| инструкциями |  | и |  |  |  |  | *занятий;* |  |
|  | – | рациональное | размещение на рабочем месте | оборудования, |  |
| регламентами |  |  | *- заданий по* |  |
|  |  |  | инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; |  |
|  |  |  |  |  | *учебной и* |  |
|  |  |  |  | – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов |  |
|  |  |  |  |  | чистоты, охраны труда, техники безопасности; |  | *производственной* |  |
|  |  |  |  | – своевременное | проведение текущей уборки | рабочего места | *практикам;* |  |
|  |  |  |  |  | кондитера; |  |  |  | *- заданий по* |  |
|  |  |  |  | – | правильное выполнение | работ по уходу за весоизмерительным |  |
|  |  |  |  | *самостоятельной* |  |
|  |  |  |  |  | оборудованием; |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | *работе* |  |
|  |  |  |  | – | соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | машине),организациихранениякухоннойпосудыи |  |  |
|  |  |  |  |  | производственного инвентаря, инструментов инструкциям, | ***Промежуточная*** |  |
|  |  |  |  |  | регламентам; |  |  |  | ***аттестация****:* |  |
|  |  |  |  | – соответствие организации хранения продуктов, отделочных | *экспертное* |  |
|  |  |  |  |  | полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, |  |
|  |  |  |  |  | *наблюдение и* |  |
|  |  |  |  |  | готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их |  |
|  |  |  |  |  | *оценка* |  |
|  |  |  |  |  | безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение |  |
|  |  |  |  |  | *выполнения:* |  |
|  |  |  |  |  | температурного режима, товарного соседства в холодильном |  |
|  |  |  |  |  | *- практических* |  |
|  |  |  |  |  | оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для |  |
|  |  |  |  |  | хранения, упаковки на вынос, складирования); |  |  |  |

14

– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборовтребованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;

– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;

– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;

– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПК 5.2.** | Приготовление, творческое оформление и подготовка | к реализации |  |
| Осуществлять | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: |  |  |  |  |  |
| приготовление и | – | адекватный выбор основных продуктов и дополнительных |  |
| подготовку к |  | ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих |  |
| использованию отделочных |  | веществ,точное распознавание недоброкачественных продуктов; |  |  |
| – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации |  |
| полуфабрикатов для |  |
|  | хлебобулочных, мучных кондитерских | изделий | действующим |  |
| хлебобулочных, мучных |  |  |
|  | нормам; |  |  |  |  |  |  |  |
| кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |
| – | оптимальность | процесса | приготовления | реализации |  |
|  |  |
|  |  | хлебобулочных, | мучных | кондитерских | изделий(экономия |  |
| **ПК 5.3.** |  | ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., |  |
| Осуществлять |  | соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, |  |
| изготовление, творческое |  | особенностям заказа); |  |  |  |  |  |  |
| – | профессиональная | демонстрация | навыков | работы | с |  |
| оформление, подготовку к |  |
|  | инструментами, кондитерским инвентарем; |  |  |  |  |
| реализации хлебобулочных |  |  |  |  |  |
| – | правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и |  |
| изделий и хлеба |  |
|  | ведение процессовприготовления, творческого оформления и |  |
| разнообразного |  | подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских |  |
| ассортимента |  | изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; |  |  |

– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК 5.4.** | стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники |  |
| безопасности: |  |
| Осуществлять |  |
| • корректное использование цветных разделочных досок; |  |
| изготовление, творческое |  |
| • раздельное использование контейнеров для органических и |  |
| оформление, подготовку к |  |
| неорганических отходов; |  |

*заданий на экзамене по МДК;*

* *выполнения заданий экзамена по модулю;*
* *экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*

15

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| реализации мучных |  | • | соблюдение | требований | персональной | гигиены | в |  |  |
| кондитерских изделий |  |  | соответствии | с |  | требованиями | системы | ХАССП |  |  |
| разнообразного |  |  |  | (сан.спец.одежда, | чистота | рук, | работа в | перчатках | при |  |  |
|  |  |  | выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом |  |  |
| ассортимента |  |  |  |  |  |
|  |  |  | виде во время работы, | правильная (обязательная) дегустация |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **ПК 5.5.** |  |  |  | в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в |  |  |
|  |  |  | холодильнике); |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Осуществлять |  | • | адекватный выбор и целевое, безопасное использование |  |  |
| изготовление, творческое |  |  | оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; |  |  |  |  |
| оформление, подготовку к | – |  | соответствие времени выполнения работ нормативам; |  |  |  |  |
| реализации пирожных и | – |  | соответствие | массы | хлебобулочных, мучных | кондитерских |  |  |
|  |  | изделийтребованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; |  |  |
| тортов разнообразного |  |  |  |  |
| – | точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода |  |  |
| ассортимента |  |  |  |
|  |  |  | хлебобулочных, |  | мучных |  | кондитерских | изделий, |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости сырья, продуктов; |  |  |  |  |  |  |
|  |  | – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия |  |  |
|  |  |  |  | ее требованиям рецептуры, заказу; |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | – |  | соответствие внешнего вида готовыххлебобулочных, мучных |  |  |
|  |  |  |  | кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: |  |  |  |  |
|  |  | • |  | 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 |  |  |  |  |  |
| **ОК 01** |  | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в |  |  | ***Текущий*** |  |
| Выбирать | способы | различных контекстах; |  |  |  |  |  |  |  |  | ***контроль:*** |  |
| решения | задач | – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач |  | *экспертное* |  |
| профессиональной деятельности; |  |  |  |  |  |  |  |
| профессиональной |  |  |  |  |  |  |  | *наблюдение и* |  |
|  | – оптимальность определения этапов решения задачи; |  |  |  |
| деятельности, |  |  |  | *оценка в процессе* |  |
|  | – адекватность определения потребности в информации; |  |  |  |
| применительно | к |  |  | *выполнения:* |  |
| – эффективность поиска; |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

16

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| различным контекстам. | – 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 |  |  |
| ***ОК. 02*** | – оптимальность планирования информационного | поиска из |  |
| Осуществлять поиск, |  | широкого набора источников, необходимого для выполнения |  |
| анализ и интерпретацию |  | профессиональных задач; |  |  |
| – | адекватность анализа полученной информации, | точность |  |
| информации, необходимой |  |
|  | выделения в ней главных аспектов; |  |  |
| для выполнения задач |  |  |  |
| – точность структурирования отобранной информации в |  |  |
| профессиональной |  |  |
|  | соответствии с параметрами поиска; |  |  |
| деятельности |  |  |  |
| – адекватность интерпретации полученной информации в контексте |  |
|  |  | профессиональной деятельности; |  |  |
| **ОК.03** | – актуальность используемой нормативно-правовой документации |  |
| Планировать и |  | по профессии; |  |  |
| реализовывать собственное | – точность, адекватность применения современной научной |  |
|  | профессиональной терминологии |  |  |
| профессиональное и |  |  |  |
|  |  |  |  |
| личностное развитие |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **ОК 04.** | – | эффективность участия в деловом общении для решения деловых |  |
| Работать в коллективе и |  | задач; |  |  |
| команде, эффективно | – оптимальность планирования профессиональной деятельность |  |
|  |  |  |  |
| взаимодействовать с |  |  |  |  |
| коллегами, руководством, |  |  |  |  |
| клиентами |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **ОК. 05** | – | грамотность устного и письменного изложения своих | мыслей |  |
| Осуществлять устную и |  | по профессиональной тематике на государственном языке; |  |
| письменную | – толерантность поведения в рабочем коллективе |  |  |
|  |  |  |  |
| коммуникацию на |  |  |  |  |
| государственном языке с |  |  |  |  |
| учетом особенностей |  |  |  |  |
| социального и культурного |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* *заданий для практических/ лабораnорных занятий;*
* *заданий по учебной и производственной практике;*
* *заданий для самостоятельной работы*

***Промежуточная аттестация****:**экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*

* *практических заданий на экзамене по МДК;*
* *заданий экзамена по модулю;*
* *экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*

17

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| контекста |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 06.** |  |  | – понимание значимости своей профессии |  |  |  |  |
| Проявлять | гражданско- |  |  |  |  |  |  |  |
| патриотическую позицию, |  |  |  |  |  |  |  |
| демонстрировать |  |  |  |  |  |  |  |  |
| осознанное | поведение | на |  |  |  |  |  |  |  |
| основе общечеловеческих |  |  |  |  |  |  |  |
| ценностей |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 07.** |  |  | – точность соблюдения правил экологической безопасности при |  |  |  |
| Содействовать сохранению |  | ведении профессиональной деятельности; |  |  |  |  |
| окружающей среды, |  | – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ресурсосбережению, |  |  |  |  |  |  |  |  |
| эффективно действовать в |  |  |  |  |  |  |  |
| чрезвычайных ситуациях |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ***ОК. 09*** |  |  | – адекватность, применения средств информатизации и |  |  |  |
| Использовать |  |  | информационных технологий для реализации профессиональной |  |  |
| информационные |  |  | деятельности |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| технологии в |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| профессиональной |  |  |  |  |  |  |  |  |
| деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 10.** |  |  | – | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных |  |  |
| Пользоваться |  |  | высказываний на известные профессиональные темы); |  |  |  |
| профессиональной |  | – | адекватностьприменения | нормативной | документации | в |  |  |
|  |  | профессиональной деятельности; |  |  |  |  |
| документацией | на |  |  |  |  |  |
| – | точно, адекватно ситуации | обосновывать | и объяснить | свои |  |  |
| государственном | и |  |  |
|  | действия (текущие и планируемые); |  |  |  |  |
| иностранном языке |  |  |  |  |  |  |
|  | – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | интересующие профессиональные темы |  |  |  |  |

18