**МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2021**



Рабочая программа практической подготовки разработана государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С ( далее – колледж ) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта Повар », утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: зам.директора по НМР УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Баграмова С.Ш.

Мастер производственного обучения высшей категории Посадскова И.Н.

Мастер производственного обучения высшей категории Петрова Э.Р.

Мастер производственного обучения Шигапова А.В.

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

* 1. **Область применения программы**

 Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSRи с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПДи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Рабочая программа Производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

* 1. **Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения практической подготовки (производственной практики)**

**ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля **должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | * подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
* приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
* подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
* приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
* порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
* ведении расчетов с потребителями
 |
| **уметь** | * 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, правила безопасной эксплуатации 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, в том числе региональных;
* правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
* способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
 |

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД**)- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| **ВД 5** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| **ПК 5.1.** | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| **ПК 5.2.** | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **ПК 5.3.** | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| **ПК 5.4.** | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| **ПК 5.5.** | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

**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, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **ОК.07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **ОК.09** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| **ОК.10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| **ОК.11** |  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

***Практическая подготовка (производственная практика) (концентрированная) по ПМ. 05***

***Виды работ:***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели 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. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. 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.).

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

**3.1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ) | Содержание учебного материала | Обьем часов |
| 1 | 2 | **3** |
|  **Профессиональный модульПМ.05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**  |
| **Раздел 1 Организация процессов, приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий, разнообразного ассортимента***.* | **72** |
| **Тема 1.****Организация рабочего места.**  | Содержание |  |
| 1.  Инструктаж по охране труда, технике безопасности при работе, санитарные правила. Отработка полученных навыков при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.  | **7,2** |
|  | 2 . Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении сладких начинок, фаршей разновидности. | **7.2** |
|  | 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении сладких начинок, фаршей разновидности. | **7.2** |
|  | 4.  Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении дрожжевого теста опарным способом и изделий из него, дрожжевого слоеного теста и изделий из него | **7.2** |
|  | 5.  Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении дрожжевого теста опарным способом и изделий из него, дрожжевого слоеного теста и изделий из него. | **7.2** |
|  | 6.  Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении сладких начинок, фаршей разновидности, сдобного пресного теста и изделий из него.  |  |
|  | 7.  Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении сладких начинок, фаршей разновидности, сдобного пресного теста и изделий из него.  | **7.2** |
|  | 8.  Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении изделий башкирской кухни. | **7.2** |
|  | 9 .Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении изделий башкирской кухни. | **7.2** |
|  | 10.  Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении изделий региональной и зарубежной кухни. | **7.2** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ) | Содержание учебного материала | Обьем часов |
| 1 | 2 | **3** |
|  **Профессиональный модульПМ.05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**  |
|  **Раздел 2 .Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**  |  **72** |
| **Тема 1.****Организация рабочего места.**  | Содержание |  |
| 1. Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность.Отработка полученных навыков при приготовлении сиропов и помады, разновидности. | **7,2** |
|  | 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении карамели и ее разновидности, подбор цветовой гаммы, использование.  | **7.2** |
|   | 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении сахарной мастики, шоколада, марципана, подбор цветовой гаммы, использование, оформление.  | **7.2** |
|  | 4.  Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении кремов и разновидность их. Приготовление муссов и их разновидность. Приготовление песочного теста.  | **7.2** |
|  | 5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении заварного теста и изделий из него, воздушного теста и изделий из него, разновидности. Оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Презентация. | **7.2** |
|  | 6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении слоеного теста и изделий из него. Пирожные, оформление с использованием инноваций, современных тенденций. Оценка качества, условия и сроки реализации готовых изделий | **7.2** |
|  | 7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении воздушного, воздушно- миндального теста и изделий из него, разновидности.  | **7.2** |
|  | 8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении бисквитного теста и изделий из него, разновидности.  | **7.2** |
|  | 9.  Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении пряничного теста и изделий из него, разновидности. Приготовление глазури. Виды глазури, роспись приготовленных изделий | **7.2** |
|  | 10**.** Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении восточных кондитерских изделий, башкирских национальных изделий. | **7.2** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ) | Содержание учебного материала | Обьем часов |
| 1 | 2 |  **3** |
|  **Профессиональный модульПМ.05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**  |
| **. раздел 3 .Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных ,кондитерских изделий ,пирожных и тортов разнообразного ассортимента.** | **72** |
| **Тема 1.****Организация рабочего места.**  | Содержание |  |
| 1. Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении изделий из песочного теста: корзиночки, тарталетки, песочное кольцо. Торты, пирожные, оформление с использованием инноваций, современных тенденций.  | **7,2** |
|  | 2 . Отработка полученных навыков при приготовлении изделий из песочного теста: корзиночки, тарталетки, песочное кольцо. Торты, пирожные, оформление с использованием инноваций, современных тенденций. | **7.2** |
|  | 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении кексов и их разновидность. 4.Отработка полученных навыков при приготовлении бисквитно - крошковых пирожных в ассортименте: пирожное « картошка», « игрушка, «морковка» торт «ёжик»*.*  | **7.2** |
| 5.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при п приготовление, оформление и украшение кондитерских изделий: птифуры, кейкпопсы, муссовые пирожные, капкейки, круассаны,тарты. | **7,2** |
|  | 6**.** Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при п приготовление, оформление и украшение кондитерских изделий: птифуры, кейкпопсы, муссовые пирожные, капкейки, круассаны ,тарты. | **7.2** |
|  | 7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении изделий из воздушного, воздушно- миндального теста: « Макарон», торт « Графские развалины» | **7.2** |
|  | 8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении изделий из воздушного, воздушно- миндального теста: « Макарон», торт « Графские развалины» |  |
|  | 9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при п приготовление, оформление и украшение кондитерских изделий: птифуры, кейкпопсы, муссовые пирожные, капкейки, круассаны,тарты. | **7.2** |
|  | 10**.** Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при п приготовление, оформление и украшение кондитерских изделий: птифуры, кейкпопсы, муссовые пирожные, капкейки, круассаны,тарты. | **7.2** |
|  | 1. Инструктаж по охране труда (правовые нормы, санитарные нормы, технические нормы). Пожарная безопасность. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка полученных навыков при приготовлении изделий из песочного теста: корзиночки, тарталетки, песочное кольцо. Торты, пирожные, оформление с использованием инноваций, современных тенденций.  | **7.2** |

**4. условия реализации программы**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие основного и вспомогательного технологического оборудования:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- механическое технологическое оборудование;

1. картофелечистка МОК-125;
2. протирочная машина МП-800;
3. универсальный привод ПУ-06 с комплектом сменных механизмов;
4. универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов;
5. овощерезка МРОВ -160;
6. овощерезка МРО 50-200;
7. овощерезка МРО-35-
8. овощерезка «Абат»;
9. Протирочно-резательная машина МПР – 300;
10. Слайсер «HVRAKAN»;
11. мясорубка МИМ-105М;
12. мясорубка «ONVITO»
13. взбивальная машина МВ-60;
14. взбивальная машина «HVRAKAN»;
15. универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами;
16. мясорыхлитель МРМ – 15;
17. котлетоформовочная машина МФК – 2240;
18. охлаждаемый прилавок

-тепловое оборудование:

1. жарочный шкаф ШЖЭ-0,81;
2. электрическая плита ПЭ-0,17;
3. фритюрница ФЭСМ-20;
4. сковорода СЭСМ-0,2
5. Павоварочный аппарат АПЭСМ – 2
6. Пароконвектомат «Абат»;
7. Малоиндукционная поверхность «UNCEL»;
8. Микроволновая печь «ONVITO»;

- холодильное оборудование;

1. холодильная камера ШХ-0,4;
2. льдогенератор «торос – 2»

- вспомогательное оборудование;

1. комплект кухонной посуды;
2. столы производственные;
3. стеллажи передвижные;
4. моечная ванна двухсекционная;
5. Набор кастрюль 3 л, 2л, 1.5 л, 1л,
6. Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
7. Сковороды
8. Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерные стакаы, венчики;
9. Лопатки (металлические, силиконовые)
10. комплект инвентаря и инструментов и приспособлений;
11. Набор инструментов для карвинга;
12. комплект нормативной и технологической документации;
13. комплект учебно-методической документации;
14. наглядные пособия.

Технические средства обучения:

1. мультимедийный проектор,
2. экран.
3. персональный компьютер
4. универсальный УМК, обучающие диски
5. муляжи, натуральные образцы

весоизмерительное оборудование:

1. весы электронные «CFS – PR»

- наглядные пособия.:

1. схемы обработки овощей (корнеплоды, клубнеплоды, луковые, пряные, десертные овощи);
2. плакаты по нарезке овощей (простая, сложная);
3. плакаты по обработке грибов (свежих, соленых);
4. схемы приготовления фаршированных овощных блюд;
5. схемы обработки рыбы ( разделка, приготовление полуфабрикатов);
6. схема обработки туш мяса, приготовление полуфабрикатов, рубленной массы;
7. муляжи готовых блюд из овощей

Реализация программы модуля предполагает обязательную практическую подготовку (учебную и производственную практику) по профилю специальности, которая проводится на базах практики под руководством мастеров производственного обучения

1. **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы**

**Литература для преподавателя**

**Основные источники:**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 304с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 336с
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 384с
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192с
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80с. – Кондитер (повышенный уровень)
6. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 320с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016. - 416с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2015. - 615 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 336с
12. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь, 2014
13. Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий » по профессии «Повар, кондитер» Ермилова С.В. М.:Издательский центр «Академия», 2016
14. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
15. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
16. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2014

**Дополнительные источники**

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. \_ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко,», 2013 – 212с.
8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
10. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.
11. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.
13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

**Литература для студентов**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 304с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 384с
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192с
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 80с. – Кондитер (повышенный уровень)
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

**2. Справочники.**

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

**Электронные ресурсы**

[**http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1**](http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1)[**http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html**](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)

**[http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) [http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)**

[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

[www.mirrestorana.info](http://www.mirrestorana.info)

[www.pir.ru](http://www.pir.ru)

[www.shefs.ru](http://www.shefs.ru)

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: http// www/kulina/ru

: http// www povary/ru

http// www vkus/ru

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питпния»

http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8

И-Р «Инстритут ресторанных технологий»

<http://www.reste.ru/pages/training.htm>

 **Периодические издания.**

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

***. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| --- | --- | --- |
| **ПК 5.1** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | *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:** адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);
* 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, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий 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 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
 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**ПК 5.3.**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**ПК 5.4.**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:* 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
* точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
* адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, 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** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
* адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
* оптимальность определения этапов решения задачи;
* адекватность определения потребности в информации;
* эффективность поиска;
* адекватность определения источников нужных ресурсов;
* разработка детального плана действий;
* правильность оценки рисков на каждом шагу;
* точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- заданий для практических/ лабораnорных занятий;**- заданий по учебной и производственной практике;**- заданий для самостоятельной работы****Промежуточная аттестация****:**экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ОК. 02**Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;
* адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
* точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
* адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
 |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;
* точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
 |
| **ОК. 04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;
* оптимальность планирования профессиональной деятельность
 |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;
* толерантность поведения в рабочем коллективе
 |
| **ОК. 06**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | * понимание значимости своей профессии
 |
| **ОК. 07**Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
* эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
 |
| **ОК. 09**Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
 |
| **ОК. 10**Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **ОК. 11**  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |  |

