

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Цикловая методическая комиссия ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР


_____ Д.Б.Рогова

2017 г.

ПРОГРАММА

Профессиональный
модуль

ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЙ И
СКУЛЬПТУР ИЗ ШОКОЛАДА И КАРАМЕЛИ

Профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом №1569 Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 г.


РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

Протокол № 1 от 01.09 2017г.

Председатель ЦМК

отделения ТПОП


И.Ю. Жукова

СОСТАВИТЕЛИ

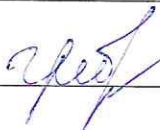
Преподаватель профессионального цикла

ГПОУ ЮТК

Исполнительный директор

ООО «Ассорти»


Е.В. Данщикова


Е.А. Гребенева

РЕЦЕНЗЕНТЫ

Заведующий отделением ТПОП

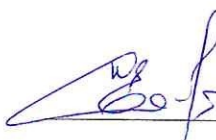
01.09 2017 г.


Д.Б. Тарасова

Заведующий

лабораторией стандартизации

01.09 2017 г.



Е.Н. Соловьева

Зарегистрировано в методическом кабинете

01.09 2017 г.

Заместитель директора по НМР

01.09 2017 г.


И.Н. Ташиян

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
	4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
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

1.2.2. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
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.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента - хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - приготовление изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента <p>хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели</p>
<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS); - изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS); - презентовать шоколадные изделия (WS); - декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS); - производить конфеты нужного веса и размера (WS); - изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS); - использовать красители при работе с шоколадом (WS); - 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) <p>и освоить основной вид деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции</p>

Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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 птифуров (WS); - особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS); - технику моделирования из различных материалов (WS); - техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS); и требований профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.09.2015 г., № 597нб
-------	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 320 часов, в том числе:

объем образовательной программы составляет 320 часов

в том числе учебной и производственной практики – 90 часов

Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен, в том числе консультации) – 14 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практика, час				
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	учебная практика	производственная практика			
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 6.1. - ПК 6.2- ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10	Раздел 1. МДК 06.01 Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	44	42	16				2		
ПК 6.1. - ПК 6.2- ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10	Раздел 2. МДК 06.02 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	164	158	82				6		
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2,	Учебная практика, часов	54				54				

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Самостоятельная работа
			Обучение по МК, в час.				Промежуточная аттестация			
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	учебная практика	производственная практика	всего, часов	экзамен	
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10										
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3	Производственная практика, часов									
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10		36					36			
	Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный, консультации)	22								
	Всего:	320	200	98		54	36	22	8	

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4

ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели			
МДК. 06.01 Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели			
Раздел 1. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели			
Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада	Содержание	18	2
	Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения изделий и скульптур из шоколада	2	
	Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	2	
	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий и скульптур из шоколада.	2	
	Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из карамели.		
	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, изделий и скульптур из карамели.	2	

	<p>Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий и скульптур из карамели 2</p> <p>Актуальные направления в изготовлении изделий и скульптур из шоколада. Разработка макетов, трафаретов для изготовления изделий и скульптур из шоколада Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления изделий и скульптур из шоколада</p> <p>Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления изделий и скульптур из карамели (изомальта) 2</p> <p>Актуальные направления в изготовлении изделий и скульптур из карамели (изомальта) 2 Разработка макетов, трафаретов для изготовления изделий и скульптур из карамели (изомальта)</p> <p>Практические занятия 8</p> <p>Практическое занятие № 1. Составление плана-схемы рабочего места кондитера по изготовлению изделий и скульптур из шоколада 2</p> <p>Практическое занятие № 2. Составление плана-схемы рабочего места кондитера по изготовлению изделий и скульптур из карамели (изомальта) 2</p> <p>Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для изготовления шоколадной композиции 2</p> <p>Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для изготовления скульптуры из карамели (изомальта) 2</p>		
<p>Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при</p>	<p>Содержание</p> <p>Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении изделий и скульптур из шоколада. 2</p> <p>Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных изделий и скульптур из шоколада</p>		1

изготовлении изделий и скульптур из шоколада.	<p>Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления изделий и скульптур из шоколада. Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья для изготовления изделий и скульптур из шоколада</p>	2	
<p>Тема 1.3 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при изготовлении изделий и скульптур из карамели (изомальта)</p>	<p>Содержание</p> <p>Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении изделий и скульптур из карамели (изомальта). Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных изделий и скульптур из карамели (изомальта)</p> <p>Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления изделий и скульптур из карамели (изомальта). Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья для изготовления изделий и скульптур из карамели (изомальта)</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 5 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой</p> <p>Практическое занятие № 6 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач</p> <p>Практическое занятие № 7 Разработка и составление технико - технологических карт на изделия и скульптуры из шоколада и карамели</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>8</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>	3
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 6 Подготовка проектов (в виде слайд презентаций) по теме «Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели»</p>	2	
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	164	
Раздел 2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	164	
	Содержание	26	

Тема 2.1 Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка	Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка.	2
	Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству.	2
	Подготовка сырья к производству.	2
	Первичная обработка какао-бобов: очистка и сортировка, термическая обработка, дробление.	2
	Выход какао-крупки. Использование какао-веллы	2
	Приготовление какао тертого. Выход какао тертого, его хранение.	2
	Способы обработки какао-крупки и какао тертого для производства какао-порошка. Выход какао-масла.	2
	Технологическая схема производства какао-порошка.	2
	Условия и сроки хранения. ГОСТ на какао-порошок	2
	Технологическая схема и режимы приготовления шоколадных масс: составление рецептур, смешивание, вальцевание, разводка и гомогенизация шоколадных масс. Использование разжижителей	2
	Конширование шоколадных масс, режим обработки и изменения, происходящие при коншировании.	2
	Особенности в изготовлении белого шоколада. Подготовка шоколадных масс к формованию.	2
	Режим и технологическое значение темперирования. Отливка плиточного шоколада. Режим охлаждения шоколада	2
Тема 2.2	Содержание	10

Технология приготовления конфет погружным способом	Технология приготовления конфет погружным способом. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет.	2
	Способы и правила темперирования шоколада	2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.	2
	Требования к безопасности хранения конфет	2
	Принципы и приемы презентации конфет погружным способом	2
	Практические занятия	28
	Практическая работа № 8. Технология приготовления начинок для конфет	6
	Практическая работа № 9. Технология приготовления конфет погружным способом (трюфели)	6
	Практическая работа № 10. Технология приготовления конфет из горького шоколада с начинкой погружным методом	6
	Практическая работа № 11. Технология приготовления конфет из молочного шоколада с начинкой погружным методом	6
	Практическая работа № 12. Технология приготовления конфет из белого шоколада с начинкой погружным методом	4
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 6 Подготовка мини - проектов (в виде слайд презентаций) по теме «Технология приготовления конфет погружным способом»	2
Тема 2.3	10	
Технология приготовления корпусных конфет	Содержание	10
	Технология приготовления корпусных конфет. Способы и правила темперирования шоколада.	2
	Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет.	2
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное	2	

	использование.		
	Требования к безопасности хранения конфет. Принципы и приемы презентации корпусных конфет	2	
	Практические занятия	12	
	Практическая работа № 13. Технология приготовления корпусных конфет с начинкой, изготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре	6	
	Практическая работа № 14. Технология приготовления корпусных конфет с применением декорирующих технологий	6	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 6 Подготовка мини - проектов (в виде слайд презентаций) по теме «Технология приготовления корпусных конфет»	2	
	Содержание	6	
Тема 2.4 Технология приготовления нарезных конфет	Технология приготовления нарезных конфет. Методы приготовления конфетных масс.	2	
	Приготовление начинок для конфет.	2	
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование	2	
	Практические занятия	6	
	Практическая работа №15. Технология приготовления нарезных конфет с различными начинками	6	
Тема 2.5 Ассортимент и технологические схемы производства скульптур их шоколада	Содержание	6	2
	Ассортимент и технологические схемы производства скульптур их шоколада.	2	
	Основное сырьё: виды, состав, свойства	2	
	Способы и техника темперирования шоколада. Приготовление пластичной	2	

Тема 2.6 Ассортимент и технологические схемы производства карамели	шоколадной массы		
	Практические занятия	18	
	Практическая работа № 16. Технология изготовления цветов из шоколада	6	
	Практическая работа №17. Технология изготовления композиций из шоколада	6	
	Практическая работа № 18. Технология изготовления скульптур из шоколада	6	
Тема 2.4 Технология приготовления изделий из карамели	Содержание	14	
	Ассортимент и технологические схемы производства карамели.	2	
	Основное сырье: виды, состав, свойств	2	
	Подготовка сырья к производству.	2	
	Непрерывные и периодические способы приготовления карамельных сиропов, режимы приготовления, требования к качеству	2	
	Показатели качества карамельной массы.	2	
	Обработка карамельной массы и формование карамели в различных технологических схемах производства; назначение каждой операции	2	
	Виды брака карамели, способы его предупреждения и устранения. Ресурсо - и энергосберегающие технологии производства карамели. Возвратные отходы и их использование	2	
	Содержание	10	2
	Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание	2	
Техника работы с карамелью создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д	2		
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное	2		

	использование.		
	Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности	2	
	Практические занятия	18	1
	Практическая работа № 19. Техника работы с карамелью, изомальтом. Лепка из карамели, выдувание – создание объемных форм	6	
	Практическая работа № 20. Литье и конструирование из карамели скульптур	6	
	Практическая работа № 21. Цветы и ленты из карамели	6	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 6 Подготовка проектов (в виде слайд презентаций) по теме «Новые тенденции в кондитерском производстве»	2	
Учебная практика по ПМ. 06			
1.	Вводное занятие. Прохождение инструктажа по ТБ и охране труда. Техника безопасности при работе с карамелью		
2.	Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. Ознакомление с оборудованием для приготовления карамели и изделий из шоколада		
3.	Техника безопасности при работе с карамелью		54
4.	инвентаря, инструментов, посуды соответствия правилам техники безопасности, охраны труда.		
5.	Методы контроля качества карамели.		
6.	Изучение методов контроля качества шоколадных изделий.		
7.	Виды карамели и технологии изготовления		
8.	Изготовление декора с помощью заливки в формы		

<p>9. Изготовление декора из карамели (изомальта) с помощью</p> <p><i>Производственная практика по ПМ. 06</i></p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вводное занятие. Прохождение инструктажа по ТБ и охране труда 2. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. Ознакомление с оборудованием для приготовления карамели и изделий из шоколада. 3. Методы контроля качества карамели. 4. Обеспечение контроль нормативно-технологической документации кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования. 5. Обеспечение контрольправил утилизации отходов. 6. Анализтребований к организации рабочих мест. 7. Применение правил по организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. 8. Правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 9. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. 10. Изготовление изделий из шоколада. 11. Техника «выдувания» - шары и фигуры. 12. Изготовление декора с помощью заливки в формы. Изготовление декора с помощью лампы 	
<p><i>Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный, в том числе консультации)</i></p>	22
<p>Всего</p>	320

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение программы

Для реализации программы профессионального модуля используются:

Кабинеты: Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием

Учебно-наглядные пособия:

карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты;

нормативно-техническая документация: стандарты, нормативные документы.

Цифровые образовательные ресурсы:

учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства.

Технические средства обучения:

1. Телевизор;
2. DVD-плеер;
3. Интерактивная доска;
4. Мультимедийная установка

Лаборатория учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
фритюрница

Электродрель (жарочная поверхность)
Плита wok
Гриль саламандр
Электроблинница
Электромармиты
Кофемашина с капучинатором
Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
Ховали (оборудование для варки кофе на песке)
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Охлаждаемый прилавок-витрина
Фризер
Стол холодильный с охлаждаемой горкой
Гранитор
Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
Процессор кухонный
Овощерезка
Миксер для коктейлей
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Кофемолка

Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Стол с охлаждаемой поверхностью
Стол с гранитной поверхностью
Стол с деревянной поверхностью
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга
Овоскоп
Нитраттестер
Машина посудомоечная

3.2. Информационное обеспечение программы

Перечень рекомендуемых учебных печатных и электронных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного пи-ания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
12. 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.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / [Текст] В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
- 14.Здобнов, А. И.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания □Текст□:/ В. А. Цыганенко- Киев: Арий, 2013. - 680 с.

3.2.1. Электронные издания (ресурсы):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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.

4. 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.
5. 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
6. 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:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
8. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru> – (дата обращения 30.01.2017).

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 3: холодные блюда и закуски. – М: Издательский центр: Академия, 2014 – 160с
2. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
3. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	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><i>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:</i></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 измерительным 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, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий № 1-10; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>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</p>

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<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(экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий № 1-20; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>

	<p>заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; • 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) дегаустация 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 	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	---

	<p>шоколада, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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 отпуса 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий № 23-31; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p>

	<p>– оптимальность процесса изготовления изделий из шоколада (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации изделий из карамели, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <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.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное 	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	---	---

	<p>использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</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 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>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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий № 10-22;</p>

	<p>задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы; - курсовой работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий № 4-8; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы; - курсовой работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 3</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для самостоятельной работы; - курсовой работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 04</p> <p>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>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для самостоятельной работы; - курсовой работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе - понимание значимости своей профессии 	<p>процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий № 1-12; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы; - курсовой работы
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>		<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<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>ОК 08Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, - профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; - способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; - правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности; - знание ценностей физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

ОК 10.

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);
- адекватность применения нормативной профессиональной деятельности;
- точно, адекватно ситуации обобщать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы