

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии и питания «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «__» _____ 2021 г.
№ _____



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2021 г.
УМК ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Таблица 1

Код	Наименование общих компетенций	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне результатов поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного</p>

Содержание.

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля.	12
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.	14

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик:
Клешнина О.В., высшая КК

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол
от «__» _____ 20__ г. № _____
Председатель методической комиссии _____

Рассмотрена на заседании методического совета протокол
от «__» _____ 20__ г. № _____
Председатель методического совета _____

Согласовано:
Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина
«__» _____ 2021 г.

	профессиональное и личностное развитие	развития Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности) Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности), знание стандартов антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК	Использовать	Умения: применять средства информационных технологий

09	информационные технологии профессиональной деятельности	в	для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языке	на и	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Таблица 2

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	Знания, умения
ВД 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	
ПК 8.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели.	Иметь практический опыт в: – подготовке, уборке 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.

		<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых изделий из шоколада и карамели.
		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых изделий из шоколада и карамели; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых изделий из шоколада и карамели; - особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WSR).
ПК 8.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада.	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента. - хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада. - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <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);

		<ul style="list-style-type: none"> - 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) - рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых шоколадных изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых кондитерских и шоколадных изделий; - особые меры безопасности при работе с шоколадом, (WSR).
ПК 8.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели</p>	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента. - хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели. - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления изделий из карамели; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий из карамели; - определять степень готовности изделий из карамели; - доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции; <p>владеть техниками, приемами отделки, оформления готовых изделий.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых изделий из карамели; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых изделий из карамели; - особые меры безопасности при работе с карамелью (WSR).

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

- максимальная нагрузка – 56 часов;
- самостоятельная работа – 4 часа;
- теоретическое обучение – 26 часов;
- лабораторные и практические занятия – 20 часов;
- консультация – 4 часа

- экзамен – 6 часов
- учебная практика – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2.1. Структура профессионального модуля

Таблица 3

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			в т. ч. теоретические занятия	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. лабораторные работы (проект) часов	Всего часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
МДК.08.01. Технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.		56	26	20	4	-	36	-
ПК 8.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели.	Раздел 1. Организация рабочего места при работе с шоколадом и карамелью с соблюдением санитарных норм, правил охраны труда и эксплуатации оборудования.	4	4	-	-	-	3	-

ПК 8.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада	Раздел 2. Приготовление полуфабриката для шоколадной продукции. Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложной композиции из шоколадной продукции.	8	8	-	-	-	9	-
ПК 8.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели	Раздел 4. Технология приготовления сложных изделий из карамели.	8	8	8	2	-	6	-
ОК 01 – ОК 11		36	-	-	-	-	36	-
ПК 8.1-8.3 ОК 01 – ОК 11	Учебная практика							
Консультации - 4								
Промежуточная аттестация (экзамен) - 6								
Всего:		96	26	20	4	-	36	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Таблица 4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК.08.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.		4
Раздел 1. Организация рабочего места при работе с шоколадом и карамелью с соблюдением санитарных норм, правил охраны труда и эксплуатации оборудования.		
<p>Тема 1.1. Организация рабочего места при работе с шоколадом и карамелью. Санитарные нормы и правила при работе с технологическим оборудованием.</p>	<p>Содержание 1. Техника безопасности на рабочем месте. Организация рабочего места при работе с шоколадом и карамелью. 2. Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса подготовки шоколадной продукции и карамели. 4. Требования к качеству и реализации шоколадной продукции и карамели.</p>	2
<p>Тема 1.2. Ассортимент и технологические схемы производства шоколада.</p>	<p>Содержание Содержание учебного материала 1. Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству. 2. Подготовка сырья к производству. Первичная обработка какао-бобов: очистка и сортировка, термическая обработка, дробление. Выход какао-крупки. Использование какао-веллы 3. Приготовление какао тертого: Выход какао тертого, его хранение. Способы обработки какао-крупки и какао тертого для производства какао-порошка. Выход какао-масла. Условия и сроки хранения. 4. Технологическая схема и режимы приготовления шоколадных масс: составление рецептур, смешивание, вальцевание, разводка и гомогенизация шоколадных масс. Использование разжижителей 6. Конширование шоколадных масс, режим обработки и изменения, происходящие при коншировании. 7. Особенности в изготовлении белого шоколада. 8. Режим и технологическое значение темперирования. Подготовка шоколадных масс к формированию. Отливка плиточного шоколада. Режим охлаждения шоколада</p>	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для шоколадной продукции.		8
Тема 2.1. Характеристика основных продуктов для приготовления конфет	Содержание	
корпусных, нарезных и глазированных погружным способом.	Ассортимент и характеристика приготовления конфет погружным способом, корпусных и нарезных конфет. Методы приготовления конфетных масс.	6
	Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями.	
	Требования к срокам хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет приготовленных погружным способом, корпусных и нарезных конфет..	
	Решение ситуационных задач по приготовлению полуфабрикатов шоколадной продукции.	1
	Практическая работа № 1. Расчет количества сырья для приготовления начинок для конфет	1
	Практическая работа № 2. Расчет и составление технологических карт для приготовления конфет	4
	Лабораторная работа № 1. Приготовление конфет-трюфель (глазированных погружным способом)	4
	Лабораторная работа № 2. Изготовление элементов декора из шоколада и шоколадной глазури (цветок, листья, спирали, шары)	4
	Лабораторная работа № 3. Изготовление элементов декора из пластичного шоколада (окрашивание пластичного шоколада, лепка фигурок и цветов)	6
	процесс приготовления сложной композиции из шоколадной продукции.	
Раздел 3. Технологический процесс приготовления	Содержание	
Тема 3.1 Технология приготовления сложных композиций из шоколада	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада. Характеристика современных технологий приготовления сложных композиций из шоколада. Характеристика основных продуктов для приготовления композиции из шоколада. Пластичный шоколад.	4
	Тематика практических занятий	
	Практическая работа №3. Разработка дизайн-проекта презентационного изделия из разного вида шоколада согласно заданной тематике.	2
Раздел 4. Технология приготовления		8
Тема 4.1.	Содержание	4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Технология приготовления сложных изделий из карамели с использованием различных видов техники.	<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</p> <p>Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.</p> <p>Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Принципы и приемы презентации сложных изделий из карамели.</p> <p>Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д. Сборка и презентация композиций из карамели. Пастилаж. Техника росписи по пастилажу.</p>	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1
	Практическое занятие № 4. Разработка дизайн-проекта презентационного изделия из карамели согласно заданной тематике.	1
	Практическое занятие № 5. Составление технологической карты на леденцовую карамель	4
	Лабораторная работа № 4. Изготовление элементов декора из карамели (цветы, спирали, шары, жеода, пузырьковая карамель)	
	Лабораторная работа № 5. Изготовление леденцовых конфет из изомальта и карамели (на палочке, рождественская тросточка)	
	Самостоятельная учебная работа №1.	4
	Презентация по теме: Выставочные работы из пастилажа. Техники, сборка, презентация.	36
	Учебная практика. Виды работ	6
1.	Техника безопасности на рабочем месте по ПМ 08. Подготовка шоколада различного вида к темперированию. Темперирование белого, молочного и горького шоколада.	6
2.	Приготовление различных масс для приготовления конфет. Технология приготовления начинок для конфет с использованием фруктового и ягодного пюре	6
3.	Технология приготовления корпусных конфет. Технология приготовления конфет с начинкой. Технология приготовления трюфелей и нарезных конфет, глазированных шоколадом.	6
4.	Изготовление элементов декора и конструкций из шоколада. Изготовление шоколадной композиции с использованием техник: литье, формовка, лепка, напыление.	6
5.	Работы с карамелью, изомальтом. Лепка, литье и конструирование из карамели. Техника росписи по пастилажу. Цветы и ленты из	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
карамели. Изготовление простых композиций из карамели.		
Всего:		96

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории кондитерского производства.

- шкаф шоковой заморозки
- стол морозильный
- стол с охлажденным шкафом
- стол с моечной ванной
- плита индукционная
- весы электронные порционные
- конвекционная хлебопекарная печь
- печь СВЧ
- стеллаж
- миксер
- куттер-блендер
- миксер планетарный
- стол кондитерский
- сито металлическое
- машина для темперирования шоколада
- инфракрасный термометр
- гранитная доска 600x400x20
- лампа для карамели
- рабочий стол
- термометр для карамели с держателем
- помпа для работы с карамелью
- ёмкость для спирта
- рефрактометр
- ножницы для карамели

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 325 с.
2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. – 384 с.

Дополнительные источники

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
4. Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст]: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

Законодательные и нормативные документы

5. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Текст]: федер. закон от 30 мар. 1999 г. 52-ФЗ//М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.
7. Правила оказания услуг общественного питания [Текст]: постановление Правительства РФ от 15 авг.1997 г. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Общественное питание. Термины и определения [Текст]: Введ.1994-21-02. – М.: Издательство стандартов, – 12с.
9. ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]: Введ.01.01.2015. – М.: Издательство стандартов, 2015. – 8с.
10. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]: Введ.2016-01.01. – М.: Издательство стандартов, 2014. – 12с.
11. ГОСТ 30524-2013. Услуги Общественного питания. Требования к персоналу [Текст]: Введ.2016-01.01. – М.: Издательство стандартов, 2016. – 10с.
12. ГОСТ 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения [Текст]: Введ. 2008-15-12. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 9 с.
13. ГОСТ 32971-2014. Производство сахара. Термины и определения [Текст]: Введ. 2015-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2016. – 9 с.
14. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия [Текст]: Введ. 2013-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2013. – 11 с.
15. ГОСТ 4570-2014. Конфеты. Общие технические условия [Текст]: Введ. 2016-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2016. – 16 с.

Словари и справочники

16. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия [Текст]: - М.: Хлебпродинформ, 2000. – 250 с.

3.2.2. Электронные издания

18. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.100menu.ru – (дата обращения 01.08.2016).

19. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.tsf2000.ru – (дата обращения 01.08.2016).

20. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mck.ttipkis.ru/mk.html#demo

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Таблица 6

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
ПК 8.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы.
ПК 8.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада.	Выполнение задания в соответствии с нормативной документацией. Соответствие готовое изделия органолептическим показателям.	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения практических заданий; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике. - демонстрационный экзамен
ПК 8.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели.		