

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

Д.Ф. Ахмерова

«31» мая 2023 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля **ПМ.06 Поварское и кондитерское дело**  
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

курс 4 №\_группа 33  
форма обучения очная

Анжеро-Судженск 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, включенной в Федеральный реестр примерных основных образовательных программ СПО от 28.06.2021 г., рег. 01, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.


РАССМОТРЕНА  
на заседании МК 43.01.09, 23.01.17, 15.01.05,  
21.01.15

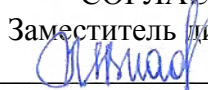
наименование комиссии

Протокол № 8

от «24» мая 2023 г.

Председатель МК

 / Бурлаченко Ю.И.

СОГЛАСОВАНА  
Заместитель директора по УР  
 Михеева Н.В.  
«31» мая 2023 г.

Разработчик:

Филатова А.В., мастер производственного обучения

Иноземцева А.А., преподаватель

Рецензент: Вахрамеева Т.В., директор МБУ «Комбинат детского питания»

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>              | <b>4</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                    | <b>6</b>  |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                 | <b>7</b>  |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>           | <b>15</b> |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | <b>18</b> |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 Поварское и кондитерское дело

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Поварское и кондитерское дело и соответствующих дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

|          |   |
|----------|---|
| ДПК 6.1. | Осуществлять приготовление полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам  |
| ДПК 6.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам |
| ДПК 6.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.  |
| ДПК 6.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.  |
| ДПК 6.5. | Осуществлять приготовления, творческое оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.             |

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам.

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями

**уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, 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 приготовления, творческого оформления и подачи блюд региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:** - 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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении блюд региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам;

правила и способы сервировки стола, презентации подачи блюд региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 594 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов;
- самостоятельная работа 18 часов
- учебная и производственная практики –540 часов;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Поварское и кондитерское дело, в том числе профессиональными (ДПК) и общими (ОК) компетенциями

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------|--|
| ДПК 6.1.   | Осуществлять приготовление, полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам  |
| ДПК 6.2.   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам. |
| ДПК 6.3    | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных ,мировых кухонь по оригинальным рецептурам.   |
| ДПК 6.4.   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальных ,мировых кухонь по оригинальным рецептурам.   |
| ДПК 6.5    | Осуществлять приготовления, творческое оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.              |
| ОК 01      | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам   |
| ОК 02      | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  |
| ОК.03      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   |
| ОК.04      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами   |
| ОК.05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста   |
| ОК.06      | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей   |
| ОК.07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  |
| ОК.09      | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности      |
| ОК.10      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЮ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 Поварское и кондитерское дело

| Коды ОК,<br>ПК                   | Наименование разделов*<br>профессионального модуля             | Всего<br>часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса<br>(курсов) |                           |  |                                    |  |   |  |                       | Практика        |   |                      |  |
|----------------------------------|--|----------------|--|---------------------------|--|------------------------------------|--|---|--|-----------------------|-----------------|---|----------------------|--|
|                                  |  |                | Обязательная аудиторная учебная нагрузка<br>обучающегося                   |                           |  |                                    |  | Самостоятельная<br>работа<br>обучающегося |  | Кон-<br>сульта<br>ции | Учеб-<br>ная    | Произ-<br>водст-<br>венная<br>(по<br>профи-<br>лю спе-<br>циально<br>сти) | Консу<br>льтац<br>ии |  |
|                                  |  |                | Всего,<br>часов  | В т.ч.<br>теории<br>часов | В т.ч.<br>лабора-<br>торные и<br>практи-<br>ческие,<br>часов | В т.ч.<br>самосто<br>ятельны<br>ые | В т.ч.<br>курсовая<br>работа<br>(проект),<br>часов | Всего,<br>часов                           | В т.ч.<br>курсова<br>я работа<br>(проект)<br>, часов | Всего,<br>часов       | Всего,<br>часов | Всего,<br>часов   | Всего,<br>часов      |  |
| 1                                | 2  | 3              | 4  | 5                         | 6  | 7                                  | 8  | 9   | 10   | 11                    | 12              | 13  | 14                   |  |
| ДПК 6.1.-<br>ДПК 6.2<br>ОК1-ОК10 | Раздел модуля 1.<br>МДК.06.01 Поварское и<br>кондитерское дело | 54             | 36   | 18                        | 18   | 18                                 |  |   |  |                       |                 |   |                      |  |
| ДПК 6.1.-<br>ДПК 6.2<br>ОК1-ОК10 | Раздел модуля 2.<br>УП.06.01 Поварское и<br>кондитерское дело  | 360            |  |                           |  |                                    |  |   |  |                       | 360             |   |                      |  |
| ДПК 6.1.-<br>ДПК 6.2<br>ОК1-ОК10 | Раздел модуля 3.<br>ПП.06.01 Поварское и<br>кондитерское дело  | 180            |  |                           |  |                                    |  |   |  |                       |                 | 180   |                      |  |
| <b>Всего:</b>                    |  | <b>594</b>     | <b>36</b>  | <b>18</b>                 | <b>18</b>  | <b>18</b>                          | <b>0</b>   | <b>0</b>                                  | <b>0</b>   | <b>0</b>              | <b>360</b>      | <b>180</b>  |                      |  |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с программой воспитания**

| Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем, практик  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов | ОК, ПК                 |
|--|---|-------------|------------------------|
| 1  | 2   | 3           | 4                      |
| <b>Раздел модуля 1. МДК. 06.01 Поварское и кондитерское дело</b>   |   | <b>54</b>   | ДПК 6.1-6.5<br>ОК 1-10 |
| <b>МДК. 06.01 Поварское и кондитерское дело</b>  |   | <b>36</b>   | ДПК 6.1-6.5<br>ОК 1-10 |
| <b>Тема 1.1.</b> Осуществлять приготовление, полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам   | <p><b>Содержание</b></p> <p>1.Технологический цикл приготовления полуфабрикатов (ромштекс, лангет, эскалоп, турнедо) региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>2.Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>3.Комбинирование способов приготовления полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <p>4.Требования к организации хранения полуфабрикатов</p>   | <b>2</b>    | ДПК 6.1-6.5<br>ОК 1-10 |
| <b>Тема 1.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам | <p><b>Содержание</b></p> <p>1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (мясо по- японски, бограч- гуляш, бризоль по одесски, коктейль из морепродуктов) региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>3.Организация хранения, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным</p> | <b>8</b>    | ДПК 6.1-6.5<br>ОК 1-10 |



|  |   |           |                           |
|--|---|-----------|---------------------------|
|  | рецептурам.<br>4.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.  |           |                           |
|  | <b>Практические занятия</b>   | <b>4</b>  |                           |
|  | <b>Практическое занятие 1.</b> Составить технологическую карту по приготовлению говядины фаршированной сладким перцем и брынзой; свинины фаршированной и запеченной с айвой   | 2         |                           |
|  | <b>Практическое занятие 2.</b> Составить технологическую карту по приготовлению Форели в лимонном соусе, Морского ассорти в кляре, Сациви из курицы и консоме с гарниром  | 2         |                           |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам. | <b>Содержание</b>   | <b>10</b> | ДПК<br>6.1-6.5<br>ОК 1-10 |
|  | 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ( Фингер фуд, Винегрет в авторском исполнении, Форшмак с сельдью, Кальмары фаршированные, Паштет из куриной печени с морковью луком) национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.<br>2.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам. | 4         |                           |
|  | <b>Практические занятия</b>   | <b>6</b>  |                           |
|  | <b>Практическое занятие 3.</b> Составить технологическую карту по приготовлению салата из морепродуктов   | 2         |                           |
|  | <b>Практическое занятие 4.</b> Составить технологическую карту по приготовлению фингер фуда с паштетом из куриной печени с морковью луком   | 2         |                           |
|  | <b>Практическое занятие 5.</b> Составить технологическую карту по приготовлению винегрета в авторском исполнении  | 2         |                           |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое   | <b>Содержание</b>   | <b>8</b>  | ДПК<br>6.1-6.5<br>ОК 1-   |
|  | 1.Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких   | 4         |                           |

|   |  |           |                           |
|---|--|-----------|---------------------------|
| оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.   | блюд, десертов, напитков национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.<br>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование) |           | 10                        |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>4</b>  |                           |
|   | <b>Практическое занятие 6.</b> Составить технологическую карту по приготовлению Тирамису   | 2         |                           |
|   | <b>Практическое занятие 7.</b> Составить технологическую карту по приготовлению Штруделя, горячего суфле, сладких соусов   | 2         |                           |
| <b>Тема 1.5</b><br>Осуществлять приготовления, творческое оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>  | ДПК<br>6.1-6.5<br>ОК 1-10 |
|   | 1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного (эклеры), песочного (тарт яблочный), слоеного (волованы), бисквитного (птифуры), тесто фила (фингер фуд), пресного теста (равиоли) региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.  | 4         |                           |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>4</b>  |                           |
|   | <b>Практическое занятие 8.</b> Составить технологическую карту по приготовлению Шоколадных маффин, клубничного пая, рулета из теста фила с айвой   | 2         |                           |
|   | <b>Практическое занятие 9.</b> Составить технологическую карту по приготовлению шоколадного брауни, вишневого штруделя   | 2         |                           |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>6. Подготовить презентации по темам: |  | <b>18</b> |                           |

|   |   |                           |
|---|---|---------------------------|
| <p>1. Приготовление полуфабрикатов (Ромштекс, Лангет, Эскалоп, Турнедо);</p> <p>2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (Мясо по- японски, Бограч- гуляш, Бризоль по Одесски, Коктейль из морепродуктов) региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p>3. Приготовление жульена из красной рыбы с креветками.</p> <p>4. Приготовление салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (Фингер фуд, Винегрет в авторском исполнении, Форшмак с сельдью, Кальмары фаршированные, Паштет из куриной печени с морковью луком.</p> <p>5. Приготовление горячих сладких блюд.</p> <p>6. Приготовление мучных кондитерских изделия из заварного (Эклеры), песочного (Тарт яблочный) теста</p> |   |                           |
| <p><b>Раздел модуля 2.</b><br/><b>УП.06.01 Поварское и кондитерское дело</b></p>  | <p><b>360</b></p>   | <p>ДПК<br/>6.1-6.5</p>    |
| <p>Перечень работ при прохождении учебной практики УП 06.01.</p>  | <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивание наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</li> <li>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>8. Приготовление, оформление блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам, соблюдения режимов</li> </ol> | <p>360</p> <p>ОК 1-10</p> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>10. Оценивание качества блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>11. Хранение с учетом температуры подачи блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам, напитков на раздаче.</li> <li>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>13. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Разработка ассортимента блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>18. Расчет стоимости блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</li> </ol> |  |  |
|--|--|--|--|

|  |  |            |                |
|--|--|------------|----------------|
|  | <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>  |            |                |
| <p><b>Раздел модуля 3.</b><br/><b>ПП.06.01 Поварское и кондитерское дело</b></p> |  | <b>180</b> | ДПК<br>6.1-6.5 |
| <p>Перечень работ при прохождении производственной практики ПП 06.01</p>         | <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. 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.</li> <li>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам в соответствии заданием (заказом) производственной программой</li> </ol> | 180        | ОК 1-10        |

|               |  |            |  |
|---------------|--|------------|--|
|               | <p>кухни ресторана.</p> <p>6. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции).</p> <p>7. Упаковка готовых блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам на вынос и для транспортирования.</p> <p>8. Организация хранения готовых блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>10. 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.).</p> <p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> |            |  |
| <b>Всего:</b> |  | <b>594</b> |  |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатории Учебная кухня ресторана.**

#### ***Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов***

-учебная доска,

-рабочее место преподавателя,

-столы, стулья (по числу обучающихся),

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

#### ***Учебно-методические средства обучения:***

- учебно-методический комплекс преподавателя

***Технические средства обучения:*** компьютер, мультимедийный проектор; интерактивная доска;

#### ***Оборудование лаборатории:***

-Рабочее место преподавателя.

-Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

-Весы настольные электронные;

-Пароконвектомат;

-Конвекционная печь или жарочный шкаф;

-Микроволновая печь;

-Расстоечный шкаф;

-Плита электрическая;

-Фритюрница;

-Электрогриль (жарочная поверхность);

-Шкаф холодильный;

-Шкаф морозильный;

-Тестораскаточная машина;

- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Кофемашинa с капучинатором;
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **4.2.1 Основные источники**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.: Академия, 2020.-400с.- ISBN 978-5-4468-8633-3
2. Качурина. Т.А. Метрaлогия и стандартизация: учебники для студ. учреждений сред.проф.образования/ Т.А. Качурина. – Москва: Академия 2018.-128с-ISBN 978-5-4408 5121
3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>

### **4.2.2 Дополнительные источники**

1. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452852>
- 2.Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для СПО/ Е.Е. Иванова – Москва: Юрайт, 2019.-208с.- ISBN 978-5-534-09389-6



3. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО/ О.В. Пасько-Москва: Юрайт,2019.-268с.- ISBN 978-5-534-07919-7

#### **4.2.3 Интернет-ресурсы**

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:**

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе по профессиональному модулю ПМ.06 Поварское и кондитерское дело используются активные и интерактивные формы проведения занятий (разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой, в том числе электронное обучение и дистанционные образовательные технологии для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Консультации для обучающихся предусмотрены в период реализации программы профессионального модуля. Формы проведения консультаций – индивидуальные.

Учебная практика и производственная практика по профилю профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовываются: учебная практика - рассредоточено, производственная практика - концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля ПМ.06 Поварское и кондитерское дело обеспечивается педагогическими работниками, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов, служащих (раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты обучения<br>(освоенные умения,<br>усвоенные знания,<br>формируемые ОК., ПК)  | Критерии оценивания<br>результатов обучения   | Формы контроля   |
|---|---|--|
| <p><b>уметь:</b><br/>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><b>ОК1-10</b><br/><b>ДПК 6.1-6.5</b></p> <p><b>знать:</b><br/>: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены</p> | <p><b>Критерии оценки устного ответа:</b></p> <p>«5»: ответ полный и правильный, материал изложен в определенной логической последовательности, профессиональным языком, ответ самостоятельный.</p> <p>«4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.</p> <p>«3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.</p> <p>«2»: при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.</p> <p><b>Критерии оценки выполнения практического задания</b></p> <p>«5»: работа выполнена полностью и правильно; сделаны правильные выводы;</p> <p>«4»: работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок, исправленных</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении блюд региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации подачи блюд региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <p>ОК1-10<br/>ДПК 6.1-6.5</p> | <p>самостоятельно по требованию преподавателя.</p> <p>«3»: работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка.</p> <p>«2»: допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p> <p><b>Критерии оценки сдачи экзамена</b></p> <p>«5»: даны ответы на все вопросы билета (при ответе возможны одна-две неточности, которые студент быстро и легко исправляет после замечания преподавателя). Грамотно и правильно выполнено практическое задание.</p> <p>«4»: даны ответы на теоретические вопросы (в изложении материала допустимы незначительные пробелы, не исказившие содержания ответа по вопросу). Практическое задание выполнено с незначительными ошибками, исправленными после замечания преподавателя.</p> <p>«3» даны ответы на теоретические вопросы (в изложении материала допустимы незначительные пробелы, не исказившие содержания ответа по вопросу). Практическое задание не выполнено</p> <p>«2» в ответах допущены ошибки, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя. Практическое задание не выполнено</p> | <p><b>Промежуточный контроль</b><br/>МДК 06.01-Контрольная работа<br/>УП 06.01- дифференцированный зачет</p> <p>ПП 06.01- дифференцированный зачет</p> <p>Экзамен квалификационный.</p> |
|--|---|---|