РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ поодной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар, кондитер,пекарь)

Заочная форма обучения

2021 г.

Рассмотрено
на заседание МО педагогов
сферы общественного питания
Протокол № 9 от 15.05.2021г
Председатель МО ПСОП
_____Л.И.Григорьева

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.
2. Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
3. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
4. Профессиональный стандарт «Пекарь» ,утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):
Григорьева Любовь Иннокентьевна мастер производственного обучения ГБПОУ ИО БТТТ

Рецензент: (от работодателя)

ИП Лоскутова	предприниматель		О. П. Лоскутова
(место работы)	(занимаемая должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм

Рабочая программа профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл ППССЗ.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля: ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар, кондитер, пекарь)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
	У. 2	выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
	У. 3	обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
	У. 5	готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
	У. 6	использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
	У. 7	использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
	У. 8	использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
	У.9	использовать различные технологии приготовления и оформления

		холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
	У.10	использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
	У.11	оценивать качество готовых блюд; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У.12	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У.13	оценивать качество и соответствие технологическим требованиям;
	У.14	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У.15	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
	У.16	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	У.17	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
	У.18	оценивать качество готовых изделий;
Знать		
	З. 1	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
	З. 2	виды рыб и требования к качеству для приготовления блюд;
	З. 3	основные характеристики и пищевая ценность блюд;
	З. 4	требования к качеству блюд и хлебобулочных мучных изделий;
	З. 5	требования к безопасности хранения блюд и хлебобулочных изделий;
	З. 6	способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы, рыбы и домашней птицы;
	З. 7	основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы ;
	З.8	методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд.
	З.9	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
	З.10	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	З.12	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З.13	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
	З.14	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З.15	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов

		при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З.16	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
Практический опыт		
	П.1	обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
	П.2	подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
	П. 3	приготовления основных супов и соусов;
	П.4	обработки рыбного сырья;
	П. 5	приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
	П. 6	приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
	П. 7	подготовки гастрономических продуктов
	П.8	приготовления и оформления холодных блюд и закусок
	П.9	приготовления сладких блюд;
	П.10	приготовления напитков
	П.11	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	П.12	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	П.13	организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	П.14	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
	П.15	приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	П.16	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	П.17	приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	П.18	подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	П.19	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Формируемые 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	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 языках
	ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
1.Приготовление блюд из овощей и грибов.		
	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
3. Приготовление супов и соусов.		
	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2.	Готовить простые супы.
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
4. Приготовление блюд из рыбы.		
	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.		
	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.		
	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.		
	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
8.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	ПК 8.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	ПК 8.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	ПК 8.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 8.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 8.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	ПК 8.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	ПК 8.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки 510 часов, в том числе:
Самостоятельная учебная нагрузка 442 часов
Всего занятий 68часов:
Теоретического обучения 20 часов;
Лабораторные занятия 32 часов;
Практические занятия 8 часов;
Практика 288 часов:
учебная практика 108 час;
производственная практика 180 час;
Промежуточная аттестация:
Консультации 2 часа;
Экзамен 6 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
				в т.ч.				
			всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов	Учебная	Производственая	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1.,1.2. ПК2.1.-2.5. ПК3.1-3.4. ПК 4.1.-4.3. ПК 5.1.-5.4. ПК 6.1.-6.4. ПК 7.1.-7.3. ОК 1-11	МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар	216	34	22	-			98
ПК 8.1-8.8 ОК1-11	МДК 07.02 Выполнение работ по профессии кондитер	90	34	18	-			56
ПК 1.1.-8.8 ОК1-11	Учебная практика	108				108		108
ПК 1.1-8,8 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика	180					180	180
	Всего:	**510**	**68**	**40**	**-**	**108**	**180**	**442**

2.2.Учебная работа

Виды учебной работы	1курс		2 курс		Всего часов
	1семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего) В том числе: практические занятия	18	24	26	-	68
Самостоятельная работа	50	48	56		154
Итоговая аттестация в форме Экзамен квалификационный					6

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
МДК. 07.01. Выполнения работ по профессии повар								
Раздел модуля 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.								
Тема 1.1 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей.	1,2	**Содержание** Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей. Пряности, приправы пищевые добавки применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 1 У. 2 У. 3 П.1	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 1.1. ПК 1.2.		
	3.4	**Практическая работа 1** Определение массы отходов при механической обработке .Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.	Урок формирование практических умений	2	У. 1 У. 2 У. 3 П.1	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 1.1. ПК 1.2.		+
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.				**6**				
Тема 2.1. Приготовление, оформления и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	5,6	**Содержание** Температурный режим., правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога .Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	З. 3 У. 5 П.2	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	2	

		блюд.						
	7,8 9,10	**Лабораторная работа 1** Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача. сроки хранения и реализации.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа.	4	У.18 З. 3 У. 5 П.2	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5.		+
Раздел 3. Приготовление супов и соусов				**6**				
Тема 3.1. Приготовление, оформления и правила подачи супов, . Приготовление основных соусов и их производных.	11,12	**Содержание** Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок. Температурный режим., правила приготовления молочных холодных и сладких супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим., и правила приготовления основного красного, белого, сметанных, молочных, грибных, яично- маслянных соусов и их производных, соусов на уксусе, различных консистенций. Способы сервировки варианты оформления и подачи температура подачи, требования к качеству, режим хранения и реализации, Правила проведения бракеража.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 6 З. 2 П. 3	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.	2	
	13,14 15-16	**Лабораторная работа2** Приготовление заправочных супов борщей, щей, рассольник, солянок суп лапша, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-	2	У.18 У. 6 З. 2 П. 3	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3.		+

		Приготовлением супов, молочный с макаронными изделия, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск. Оформление и отпуск соусов	демонстрационный			ПК 3.4.		
Раздел 4.Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы				**4**				
Тема 4.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жаренной, запеченной, тушеной рыбы.	17,18	Содержание	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 7 З. 1 З. 2 З. 3 З. 6 П.4 П. 5	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 4.1. ПК 4.2.	2	
		Классификация готовых блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жаренной, запеченной, тушеной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и требования к качеству готовых блюд из рыбы.						
	19,20	**Практическая работа 2** Решение ситуативных задач. Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.	Урок формирование практических умений	2	У. 7 З. 2 З. 3 З. 6 П.4 П. 5	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 4.1. ПК 4.2.		+
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы				**6**				
Тема 5.1. Классификация, пищевая ценность, обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	21,22	**Содержание**						
		Классификация, пищевая ценность, строения тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У. 8 З.1 З.3 П.6	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 5.1. ПК 5.2.	2	
	23,24 25,26	**Лабораторная работа 3** Приготовление блюд из мяса и домашней	Закрепление и совершенствование	4	У. 8 З.1	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5		+

		птицы	знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный		З.3 П.6	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4.		
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				**2**				
Тема 6.1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	27,28	Содержание						
		Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и сервировки. Отпуск, температура подачи. Технология приготовления салатных заправок. Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У.9 З.9 П.7	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	2	
Раздел 7.Приготовление сладких блюд и напитков				**6**				
Тема 7.1. Приготовление горячих и холодных напитков	29,30	**Содержание**	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2			2	
		Практическая работа 3 Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.			У.10 З.9 З.10 П.10	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.		+
	31,32 33,34	**Лабораторная работа 4** Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила безопасного использования. Приготовление с использованием	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	У.10 У.18 З.9 З.10 П.10	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.	2	+

		различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.						
МДК. 07.02Выполнение работ по профессии кондитер								
Раздел 8 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.				**14**				
Тема 8.1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способам.		**Содержание**	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2			2	
	35,36	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с ускоренным и замедленным процессом брожения. Условия хранения и реализации, требования к качеству выпускаемой дрожжевой продукции.			У.12 У.13 У.14 З.11 П.11	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 8.1. ПК.8,3		
	37,38 39,40	**Лабораторная работа № 5** Приготовления хлеба из дрожжевого теста, Хлеба формового; Любительский, Российский массой 09-1кг., Хлеб подовый; Ромашка, Ситный с изюмом.	Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания	4	У.12 У.13 У.14 З.11 П.11	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 8.1. ПК.8,3		+
Тема 8.2. Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста полуфабриката и изделий из него	41,42	Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста и изделий из них. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У.15 З.12 П.12	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК8,4		
Тема 8.3. Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способам, оформление пряников, батончиков, коврижек		**Содержание**	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2				
	43,44	Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны			У.16 З.13 П.13	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК8,4		

		труда. Ассортимент ,виды классификации, основные показатели печенья и пряничных изделий, способы разделки и оформления.						
	45,46 47,48	**Лабораторная работа№ 6** Приготовление пряничного теста сырцовым способом Формовка пряника по эскизам обучающихся	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	У.16 З.13 П.13	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК8,4		+
Тема 8.4 . Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами**.**		**Содержание**	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2				
	49,50	Технология приготовление и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов .тортов .			У.17 З.14 З.15 П.14	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК8,4		
	51,52	**Практическая работа № 4** Расчет сырья для приготовления бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых, воздушных пирожных. По заданному количеству	Урок формирование практических умений	2	У.18 З.15 П.15	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 8.5. ПК 8.6. ПК 8.7.		+
	53,54 55,56	**Лабораторная работа №7**Приготовление бисквитно-кремовых , заварное: «Шу», эклер, слоенное «Трубочка», наполеон, безе, песочное «корзиночка	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	У.18 З.16 П.16 П.17	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 8.7		+
	57,58 59,60	**Лабораторная работа №8** Приготовление бисквитно-кремовых тортов «Березка» ,»Подарочный», «Прага», «Шоколадный», « Трюфельный» , « Пьяная вишня», Слоеных « Наполеон», «Рубленный» , воздушные «Ярославна», комбинированные, фигурные	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	У.18 З.16 П.18 П.19	ОК.1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5 ПК 8.8.		+
	63,64	**Консультация №1** По теме: Расчет сырья для приготовления комплекса блюд, написание чек - листа, меню		2				
	65,66 67,68	**Экзамен квалификационный**		6				

	69,70							
		Самостоятельная работа обучающегося		**154**				
	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения использования в кулинарии. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей, приготовление Составление таблицы Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, применяемые в ресторанном бизнесе. Составление таблиц: Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации» Составление алгоритма приготовления блюд, работа со сборником рецептур составление технологических карт. Расчет необходимого сырья, приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Составление алгоритма приготовления блюд, работа со сборником рецептур составление технологических карт. Классификация, пищевая ценность супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Решение ситуативных задач. Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса. Классификация, пищевая ценность, Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса птицы. Температурный режим., правила приготовления молочных холодных и сладких супов. Способы сервировки варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режим хранения и реализации,Правила проведения бракеража. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску соусов. Исследовательская деятельность Составить конспект по супам региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок							

	лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд, разработка технологических карт для лабораторных работ. Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Обработка нерыбного водного сырья. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд, разработка технологических карт для лабораторных работ. Заполнение таблицы полуфабрикатов. требования к качеству сроки хранения, использования. Составление технологических схем приготовления блюд из мяса. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из домашней птицы. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд. Работа со сборником рецептур. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц. «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации».. Классификация, пищевая ценность, холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд и закусок Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Работа с литературой и сборником рецептур. Составление таблиц. «Требования к качеству сладких блюд и напитков сроки реализации». Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда. Сообщения по теме; « Историческая справка о дрожжевом тесте», «Виды дрожжевого теста, и изделия из него» ,с использованием сети интернет Технология приготовления песочного воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него. Виды изделий из различных видов теста на прилавках нашего города. Кроссворды по теме « Сладость в радость, и не только» « Вред или польза». Разработать эскиз авторского пряника на тему « Мой любимый город». Разработать эскиз украшения из шоколада с использованием карамели. Сообщение на тему « Украшения на кондитерские изделия из различного сырья». Технология приготовление и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов . Самостоятельная работа №8 Подготовка презентаций и сообщений по теме «Приготовление тортов и пирожных с различными кремами, с авторским оформлением» Сообщение по теме ; « Кондитерское изделие как десерт»			
Учебная практика	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления	108		

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. 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. 19. 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			

Производственная практика:	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	180		
	Всего	510		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места: доска учебная; рабочее место преподавателя; столы, стулья для обучающихся 25-30 обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов**,** муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогениратор;

Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)**,** слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер; привод универсальный с взбивания;

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционном нагревом; печь пароконвекционная; онвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь;

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная;

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски,

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой: рабочие столы; -стол с мраморным покрытием; -весы настольные; цветные разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные;-лопатки; веселки; венчики; ложки; ножи экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сита; сито конусообразное; выемки формы, паллеты, скребки, трафареты, кисти, кондитерские мешки, насадки; подставки для тортов; набор для работы с марципаном; формы, трафареты для шоколада и конфет;

шаблоны для бисквита; полусферы; эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки; аэрограф с компрессором; термометры; спиртовка; бытовой фен; силиконовые штампы, силиконовые жгуты; горелка профессиональная; темпер для шоколада; пульверизатор для шоколадного велюра силиконовые коврики.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Профессиональные стандарты индустрии питания.
2.Анфимова Н.А.Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4.А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1.– 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
5.Калинина В.М.Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
6.Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018..

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01

– 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на
8. продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. 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.
10. 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– Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. .Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
14. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г

Дополнительные источники:

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый смак».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мульмедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.eda-server.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.smakov.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.gurmania.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.russianfood.com, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.meals.ru, с регистрацией.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной(самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,а также наличия Учебной кухни ресторана. Оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение..

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик : учебная, производственная(по профилю специальности), и преддипломная. Учебная , производственная(по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках Профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках Профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в Учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5.ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

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

По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.07 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому Профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшие за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа на менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурасами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам , модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом и дифференцированным зачетом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема –передачи информации в доступных для них формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций , деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программой(имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.