

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НГТК»  
В.М. Земалиндинова  
Приказ «06» февраля 2024 г. № 30.1-К

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 16472 Пекарь**

для специальности:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
профиль подготовки: естественнонаучный  
на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА  
Председатель ПЦК  
Председатель: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора  
О.С. Макарова

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.16г. и профстандарты 33.011 (16675) Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148) и 16472 Пекарь (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015г. № 914н рег. № 682

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева  
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Л.С. Сумнительнова  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

А.В. Панкратьева  
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>12</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>30</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 16472 Пекарь

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дел в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.3. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

ПК 7.4. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

ПК.7.5 Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар 3-4 разряда, пекарь 3 разряда.

Рабочая программа профессионального модуля направлена на подготовку студентов для сдачи демонстрационного экзамена (далее-ДЭ) по методике Волдскиллс.

В рабочей программе указаны электронно-образовательные ресурсы (ЭОР) и дистанционные образовательные технологии (ДОТ), применяемые педагогами при изучении дисциплины.

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

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

**иметь практический опыт:**

- *подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;*
- *обеспечении чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;*

- построении псевдопроизводственного процесса в модельной ситуации (деловая игра) на основе метода PDCA (планировать, действовать, проверять, корректировать);
- определении процессов, формирующих ценность продукта для потребителя и операций на примере кейса или производственного процесса, наблюдаемого в реальных условиях;
- формировании предложений в отношении конкретной производственной ситуации по уменьшению потерь (сокращению операций и /или их времени за счет пространственных, логических, организационных решений, решений по схемам взаимодействия работников и т.п.);
- организации своего рабочего места с применением метода 5С;
- поиска источника скрытых потерь с помощью метода «5 почему»;
- подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;
- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка;
- презентации блюд;
- подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
- поддержании в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- упаковки и складировании пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовлении хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовки, фаршировании, начинки хлебобулочной продукции;
- порционировании (комплектация), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;
- помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
- приемки и оформлении платежей за хлебобулочную продукцию;
- упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос.

**уметь:**

- *проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;*
- *использовать посудомоечные машины;*
- *чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;*
- *упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;*
- *проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;*
- *выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;*
- *производить обработку овощей, фруктов и грибов;*
- *нарезать и формовать овощи и грибы;*
- *подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;*
- *готовить блюда и гарниры из овощей;*
- *готовить каши и гарниры из круп;*
- *готовить блюда из яиц;*
- *готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;*
- *готовить блюда из бобовых;*
- *готовить блюда из рыбы;*
- *готовить блюда из морепродуктов;*
- *готовить блюда из мяса и мясных продуктов;*
- *готовить блюда из домашней птицы;*
- *готовить мучные блюда;*
- *готовить горячие напитки;*
- *готовить сладкие блюда;*
- *проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;*
- *порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;*

- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами);
- принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

**ЗНАТЬ:**

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;
- причины образования потерь (muda), согласно концепции бережливого производства;
- принципы бережливого производства;

- содержание и примеры эффектов применения метода 5С;
- содержание и примеры эффектов применения метода «5почему»;
- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;
- принципы ХАССП в организациях общественного питания;
- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки,
- другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
- тенденции в презентации блюд;
- стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;



- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;
- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

объем образовательной нагрузки – **596** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **268** часов;

экзамен квалификационный – **20** часов;

учебной и производственной практики – **288** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### 1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код компетенции	Формулировка 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 7.1.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.
ПК 7.2.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.3.	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
ПК 7.4	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
ПК 7.5	Выполнять инструкции и задания, способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (час)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1 ПК.7.2 ПК.7.3 ПК.7.6	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	144	134	90		10	-		-
ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	144	134	90		10			-
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика (по профилю специальности),	144							144
	Экзамен (квалификационный)	20							
	<b>Всего:</b>	<b>596</b>	<b>268</b>	<b>180</b>		<b>20</b>		<b>144</b>	<b>144</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	ЭОР	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии 16675 Повар		144	Учебно-методический комплекс: <a href="https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/">https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/</a>		
Раздел 1 Приготовление простых блюд, гарниров и мучных изделий		144			
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка продуктов	<b>Содержание</b>	<b>40</b>			
	1. Введение. Основные понятия.	2			
	2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	2	<a href="https://nationalteam.worldskills.ru/skills/organizatsiya-rabochego-mesta-i-tb-pri-rabote/">https://nationalteam.worldskills.ru/skills/organizatsiya-rabochego-mesta-i-tb-pri-rabote/</a>	1-2	
	3. Механическая кулинарная обработка рыбы. Полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки и запекания. Котлетная масса из рыбы и полуфабрикаты из нее.	2	Видео: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=n8InZwR0JsY">https://www.youtube.com/watch?v=n8InZwR0JsY</a>	1-2	
	4. Механическая кулинарная обработка мяса туш полутуш, говядины. Полуфабрикаты из мяса говядины.	2	Видео: <a href="https://vk.com/id73979914?w=wall73979914_1195%2Fall&amp;z=video-32169312_456250594%2F5128cc93a51fb530c9%2Fpl_post_-8651416_28553">https://vk.com/id73979914?w=wall73979914_1195%2Fall&amp;z=video-32169312_456250594%2F5128cc93a51fb530c9%2Fpl_post_-8651416_28553</a>	1-2	
	5. Механическая кулинарная обработка мяса туш полутуш, свинины и баранины. Полуфабрикаты из мяса свинины и баранины.	2		1-2	
	6. Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2		1-2	
	7. Обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы и п/ф из нее.	2		1-2	
	<b>Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13</b>		<b>26</b>		
	1. Расчеты сырья. Решение ситуационных задач.		2		
	2. Простая нарезка овощей		2		
	3. Фигурная нарезка овощей.		2	Видео: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=JP8kr8V_hHs">https://www.youtube.com/watch?v=JP8kr8V_hHs</a>	

	4.	Расчеты сырья. Решение ситуационных задач.	2		
	5.	Приготовление п/ф из рыбы. Органолептическая оценка качества п/ф из рыбы.	2		
	6.	Приготовление котлетной массы из рыбы и п/ф из нее. Органолептическая оценка качества	2		
	7.	Расчеты сырья. Решение ситуационных задач	2		
	8.	Приготовление п/ф из мяса говядины: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых. Органолептическая оценка качества	2		
	9.	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из мяса свинины и баранины: мясо отварное из свинины, котлеты натуральные из баранины, котлеты отбивные из свинины, шашлык из свинины, поджарка из баранины. Органолептическая оценка качества.	2		
	10.	Приготовление рубленой массы и п/ф из нее: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, котлеты рубленные. Органолептическая оценка качества	2		
	11.	Приготовление котлетной массы и п/ф из нее: котлеты, биточки, тефтели, зразы. Органолептическая оценка качества	2		
	12.	Расчеты сырья. Решение ситуационных задач	2		
	13.	Приготовление п/ф из птицы домашней: заправка в кармашек, в одну нитку, в две нитки, котлета натуральная из птицы, Органолептическая оценка качества	2		
<b>Тема 1.2. Тепловая обработка продуктов</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>		
	1.	Основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки: (варка, жарка, тушение, припускание, запекание, брезирование, опаливание, бланширование, термостатирование, пассерование)	2		1-2
<b>Тема 1.3. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</b>	<b>Содержание</b>		<b>92</b>		
	1.	Супы. Классификация, ассортимент, подготовка сырья для приготовления супов. Бульоны и отвары. Заправочные супы (щи, борщи, рассольники)	2		1-2
	2.	Супы картофельные, крупами и макаронными изделиями. Молочные, холодные супы	2		1-2
	3.	Соусы, классификация, ассортимент, подготовка сырья. Соус красный, белый, молочный, грибной основной и их производные.	2		1-2
	4.	Блюда и гарниры из овощей и грибов: отварной, припущенной, жаренной, запеченной и картофельной массы	2		1-2
	5.	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	2		1-2
	6.	Блюда из рыбы: отварной, припущенной, жаренной, запеченной и котлетной массы	2	Видео: <a href="https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20рыбы%20жареной%20лазерона&amp;path=wizard&amp;parent-">https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20рыбы%20жареной%20лазерона&amp;path=wizard&amp;parent-</a>	1-2

				<a href="https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20мяса%20жаренного%20говядины%20лазерсона&amp;path=wizard&amp;parent-reqid=1639728008161830-1485686528864203640-vla1-2556-vla-17-balancer-8080-BAL-6468&amp;wiz_type=vital&amp;filmId=5973322246783910576&amp;t=362&amp;fragment=start&amp;source=fragment">reqid=1639728008161830-1485686528864203640-vla1-2556-vla-17-balancer-8080-BAL-6468&amp;wiz_type=vital&amp;filmId=5973322246783910576&amp;t=362&amp;fragment=start&amp;source=fragment</a>	
7.	Блюда из мяса говядины, свинины и баранины. Блюда из рубленной и котлетной массы.	2	Видео: <a href="https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20мяса%20жаренного%20говядины%20лазерсона&amp;path=wizard&amp;parent-reqid=1639728064112205-56496432791283747-vla1-2556-vla-17-balancer-8080-BAL-8956&amp;wiz_type=vital&amp;filmId=6556112504382905395">https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20мяса%20жаренного%20говядины%20лазерсона&amp;path=wizard&amp;parent-reqid=1639728064112205-56496432791283747-vla1-2556-vla-17-balancer-8080-BAL-8956&amp;wiz_type=vital&amp;filmId=6556112504382905395</a> <a href="https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20мяса%20жаренного%20говядины%20лазерсона&amp;path=wizard&amp;parent-reqid=1639728064112205-56496432791283747-vla1-2556-vla-17-balancer-8080-BAL-8956&amp;wiz_type=vital&amp;filmId=15794142415646634612">https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20мяса%20жаренного%20говядины%20лазерсона&amp;path=wizard&amp;parent-reqid=1639728064112205-56496432791283747-vla1-2556-vla-17-balancer-8080-BAL-8956&amp;wiz_type=vital&amp;filmId=15794142415646634612</a>	1-2	
8.	Блюда из птицы: отварной, припущенной, жаренной, запеченной, тушеной и котлетной массы.	2	<a href="https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-del0/#video-2">https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-del0/#video-2</a>	1-2	
9.	Блюда из яиц и творога.	2	Видео: <a href="https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20сырников%20лазерсона&amp;path=wizard&amp;parent-reqid=1639727934712906-1187812973721219147-vla1-">https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление%20сырников%20лазерсона&amp;path=wizard&amp;parent-reqid=1639727934712906-1187812973721219147-vla1-</a>	1-2	

			<a href="https://www.youtube.com/watch?v=2556-vla-17-balancer-8080-BAL-9728&amp;wiz_type=vital&amp;filmId=10031847254521991925">2556-vla-17-balancer-8080-BAL-9728&amp;wiz_type=vital&amp;filmId=10031847254521991925</a>	
10.	Холодные блюда и закуски.	2		1-2
11.	Сладкие блюда. Ассортимент, характеристика. Сладкие блюда из фруктов, компоты. Желированные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда и блюда из яблок. Напитки. Ассортимент, характеристика.	2		1-2
<b>Практические занятия 14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25, 26, 27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40, 41,42,43</b>		<b>66</b>		
1.	Приготовление заправочных супов: щи с капустой и картофелем, борщ капустой и картофелем, рассольник по-ленинградски. Органолептическая оценка качества	2		
2.	Приготовление супов картофельных, с крупами и макаронными изделиями: суп картофельный, суп с макаронными изделиями, суп гороховый. Органолептическая оценка качества			
3.	Приготовление молочных супов: суп молочный с макаронными изделиями. Приготовление холодных супов: окрошка мясная, свекольный. Органолептическая оценка качества	2		
4.	Приготовление соуса красного основного и его производных: соус красный основной, соус луковый, соус красный кисло-сладкий. Органолептическая оценка качества.	2		
5.	Приготовление соуса белого основного и его производных: соус белый основной, соус белый с овощами, соус томатный. Органолептическая оценка качества.	2		
7.	Приготовление соусов молочных, сметанных и их производных: соус молочный, соус молочный (сладкий), соус сметанный, соус сметанный с луком. Органолептическая оценка качества	2		
8.	Приготовление соуса грибного и его производных: соус грибной, соус грибной с томатом. Органолептическая оценка качества	2		
9.	Приготовление люл и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей: картофельное пюре, овощи припущенные, картофель жареный, котлеты морковные Органолептическая оценка качества	2		
10.	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей: капуста тушеная, рагу из овощей, запеканка картофельная . Органолептическая оценка качества	2		
12.	Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых: каша гречневая рассыпчатая, каша вязкая пшеничная, каша жидкая манная, запеканка рисовая, горох с копченой грудинкой, пюре из гороха. Органолептическая оценка качества	2		
13.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с	2		



	сыром, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник. Органолептическая оценка качества.		
14.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Органолептическая оценка качества.	2	
15.	Приготовление блюд из жаренной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка качества.		
16.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы. Органолептическая оценка качества	2	
17.	Приготовление блюд из отварного и жаренного мяса. Органолептическая оценка качества.	2	
18.	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Органолептическая оценка качества.	2	
19.	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы: шницель натуральный рубленый, котлеты, биточки, тефтели, зразы. Органолептическая оценка качества.	2	
20.	Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы. Органолептическая оценка качества	2	
21.	Приготовление блюд из жареной и запечённой птицы. Органолептическая оценка качества	2	
23.	Приготовление блюд из котлетной массы птицы. Органолептическая оценка качества	2	
24.	Приготовление блюда из яиц и творога: яйцо всмятку, в мешочек, вкрутую, яичница глазунья, омлет натуральный, омлет смешанный, вареники ленивые, сырники, запеканка творожная. Органолептическая оценка качества.	2	
25.	Приготовление блюда из творога: вареники ленивые, сырники, запеканка творожная. Органолептическая оценка качества.	2	
26.	Приготовление холодных блюд и закусок бутерброды: бутерброд с сыром, бутерброд закрытый с мясными продуктами, Органолептическая оценка качества	2	
27.	Приготовление холодных блюд и закусок салаты: салат из свежих помидоров и огурцов, салат картофельный, салат мясной, винегрет. Органолептическая оценка качества	2	
28.	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей: помидоры фаршированные грибами, Органолептическая оценка качества.	2	
29.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и мяса: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, ассорти мясное, заливное из птицы. Органолептическая оценка качества.	2	
30.	Приготовление сладких блюд. Органолептическая оценка качества.	2	
31.	Приготовление железированных сладких блюд. Органолептическая оценка качества.	2	
32.	Приготовление горячих сладких блюд. Органолептическая оценка	2	

		качества.			
	33.	Приготовление напитков: чай с лимоном, кофе черный по – турецки, какао с молоком, шоколад со взбитыми сливками, квас хлебный из экстракта . Органолептическая оценка качества.	2		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>		
		Составление технологических карт по темам:			
	1.	Приготовление супов	2		
	2.	Приготовление блюд из овощей.	2		
	3.	Приготовление блюд из рыбы.	2		
	4.	Приготовление блюд из мяса.	2		
	5.	Приготовление холодных блюд и закусок.	2		
<b>Тема 1.4</b> Принципы и практика бережливого производства	<b>Содержание</b>		<b>8</b>		
	1.	<b>Бережливое производство как система организации производственных процессов и вспомогательных процессов.</b> Понятие ценности продукта и понятие издержек в системе бережливого производства. Процессы и операции в системе бережливого производства. Семь видов издержек, согласно концепции бережливого производства. Причины образования издержек (потерь). Содержание пяти стадий бережливого производства. Принцип достижения максимального качества, выявление и решение проблем на самых ранних стадиях их возникновения. Принцип формирования долгосрочного взаимодействия с потребителем посредством деления информации, затрат и рисков. Принцип гибкости системы. Принцип автоматизации. Принцип «точно вовремя». Командная работа в рамках реализации принципов бережливого производства. Оптимизация процессов как общая задача работников всех уровней. Инструменты бережливого производства: характеристика назначения и общих алгоритмов методов.	2		2-3
	2.	Метод 5С. Содержание шагов «сортировка», «соблюдение порядка», «содержание в чистоте», «стандартизация, «совершенствование». Назначение каждого из шагов в рамках идеологии сокращения потерь. Карточки «канбан». Философия кайдзен. Метод «5почему». Понятие первопричины(глубинной причины) существовавшая проблемы. Соотношение 5W=1H в примерах ( мини-кейсы) Практика бережливого производства: демонстрационные кейсы			
	<b>Практические занятия 44,45</b>		<b>4</b>		
	1.	Составление диагностики дефектов оборудования и диаграммы Исикавы (FB)	2		
	2.	Составление карты потока создания ценности	2		
<b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>			<b>2</b>		

<b>Всего</b>		<b>144</b>		
<b>Раздел 2 Приготовление простых хлебобулочных изделий</b>			Учебно-методический комплекс: <a href="https://nationalteam.worldskills.ru/skills/khlebopechenie/">https://nationalteam.worldskills.ru/skills/khlebopechenie/</a>	
<b>МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>		<b>144</b>		
<b>Тема 2.1</b> Виды пекарского сырья и подготовка его к производству	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Требования к основному и вспомогательному сырью, организации рабочего места пекаря.	2	1-2
	2.	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	2	
	3.	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.	2	
	4.	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.	2	
<b>Тема 3.2</b> Тепловая обработка простых видов хлебных изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	2	2-3
	2.	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними	2	1-2
	3.	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	2	1-2
	<b>Практические занятия 1,2,3,4</b>		<b>8</b>	
	1.	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе. Приготовление хлеба «Горчичного», подового «Деревенского».	2	
	2.	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве при приготовлении хлеба ржано-пшеничного «Дарницкого».	2	

	3.	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.	2		
	4.	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	2		
Тема 3.3 Виды теста и подготовка его к производству	<b>Содержание</b>		<b>66</b>		
	1.	Технологии приготовления хлебобулочной продукции	2		1-2
	2.	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	2		1-2
	3.	Ржано-пшеничное тесто и изделия из него. Закваски. Заварки. Пулиш.	2		1-2
	4.	Замешивание теста. Брожение(ферментация).Традиционный хлеб.	2		1-2
	5.	Сдобный хлеб и выпечка.	2	<a href="https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnologiya-izgotovleniya-pshenichnogo-khleba/">https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnologiya-izgotovleniya-pshenichnogo-khleba/</a>	1-2
	6.	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.	2		1-2
	7.	Изделия из бриошного теста.	2		1-2
	8.	Заварное тесто и изделия из него.	2		1-2
	9.	Слоеное тесто: дрожжевое слоеное, пресное слоеное.	2	<a href="https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnologiya-prigotovleniya-sloenykh-izdeliy/">https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnologiya-prigotovleniya-sloenykh-izdeliy/</a>	1-2
	10.	Изделия из слоеного теста.	2		1-2
	11.	Сдобное тесто и изделия из него.	2		1-2
	12.	Песочное тесто и изделия из него.	2		1-2
	13.	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.	2		1-2
	14.	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.	2		1-2
<b>Практические занятия</b> 5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,		<b>82</b>			

<b>27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45</b>			
1.	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	2	
2.	Решение ситуационных задач.	2	
3.	Приготовление ржано-пшеничного теста и изделия из него. Закваски. Заварки. Пулиш.	2	
4.	Приготовление традиционного хлеба. Замешивание теста. Брожение(ферментация).	2	
5.	Приготовление сдобного хлеба и выпечки.	2	
6.	Решение ситуационных задач.	2	
7.	Приготовление сдобного хлеба и выпечки. Формование и декор.	2	
8.	Приготовление хлебных булочек. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.	2	<a href="https://nationalteam.worldskills.ru/skills/khlebopechenie/#video-3">https://nationalteam.worldskills.ru/skills/khlebopechenie/#video-3</a>
9.	Приготовление формового хлеба.	2	
10.	Приготовление подового хлеба.	2	
11.	Решение ситуационных задач.	2	
12.	Составление производственных рецептур.	2	
13.	Приготовление изделий из теста с добавками. Порционирование (комплектация), раздача.	2	
14.	Составление технологических карт на сдобное пресное тесто и изделий из него.	2	
15.	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом, курник Органолептическая оценка качества.	2	
16.	Приготовление изделий из бриошного теста. Органолептическая оценка качества.	2	
17.	Приготовление изделий из сдобного пресного теста: хачипури, пирог с брынзой, осетинские пироги. Органолептическая оценка качества.	2	
18.	Составление технологических карт на бриошное тесто и изделий из него.	2	
19.	Приготовление бриошного теста и изделий из него: розочки, ромовая баба. Органолептическая оценка качества.	2	
20.	Составление технологических карт на пряничное тесто и изделий из него.	2	
21.	Приготовление пряничного теста.	2	
22.	Приготовление изделий из пряничного теста: пряники медовые,	2	

		пряники «Тульские». Органолептическая оценка качества.			
	23.	Составление технологических карт на песочное тесто и изделий из него.	2		
	24.	Приготовление песочного теста.	2		
	25.	Приготовление изделий из песочного теста: «Киш», Органолептическая оценка качества.	2		
	26.	Приготовление изделий из песочного теста: кекс «Столичный», кекс ореховый, кекс морковный. Органолептическая оценка качества.	2		
	27.	Приготовление бисквитного теста: бисквит основной, бисквит масляный. Органолептическая оценка качества.	2		
	28.	Приготовление изделий из бисквита: пирог бисквитный с повидлом, печенье «Ленинградское». Органолептическая оценка качества.	2		
	29.	Приготовление изделий из бисквита: пирог бисквитный с повидлом, печенье «Ленинградское». Органолептическая оценка качества.	2		
	30.	Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливки, кольца воздушные, вишня в тесте. Органолептическая оценка качества.	2		
	31.	Приготовление слоеного теста.	2		
	32.	Приготовление изделий из слоеного теста: пирожки слоеные с разными фаршами, языки слоеные, ватрушки с повидлом, яблоки в слойке. Органолептическая оценка качества.	2		
	33.	Составление технологических карт на воздушное тесто и изделий из него.	2		
	34.	Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него: печенье воздушное «Меренги».	2		
	35.	Решение ситуационных задач.	2		
	36.	Составление технологических карт на диетические хлебобулочные изделия.	2		
	37.	Решение ситуационных задач.	2		
	38.	Составление технологических карт на диетические хлебобулочные изделия.	2		
	39.	Приготовление диетических видов хлебобулочных изделий.	2		
	40.	Составление технологических карт	2		
	41.	Приготовление диетических видов хлеба.	2		

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>		
	Составление технологической документации.			
<b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>		<b>2</b>		
	<b>Всего</b>	<b>144</b>		
	<b>Учебная практика</b>	<b>144</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</li> <li>2. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха. Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</li> <li>3. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</li> <li>4. Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.</li> <li>5. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</li> <li>6. Очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых.</li> <li>7. Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.</li> <li>8. Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</li> <li>9. Приготовление основных супов и соусов. Порционирование и раздача простых блюд.</li> <li>10. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление гастрономических продуктов порциями. Оформление платежа за блюдо. Упаковка готовых блюд.</li> <li>11. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков.</li> <li>12. Приготовление мучных блюд, изделий из теста.</li> <li>13. Приготовление кондитерских изделий.</li> </ol>			
	<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>		
	<b>Виды работ</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</li> <li>2. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха. Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</li> <li>3. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</li> <li>4. Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.</li> <li>5. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</li> <li>6. Очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых.</li> <li>7. Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.</li> <li>8. Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</li> </ol>			

<p>9. Приготовление основных супов и соусов. Порционирование и раздача простых блюд.</p> <p>10. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление гастрономических продуктов порциями. Оформление платежа за блюдо. Упаковка готовых блюд.</p> <p>11. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков.</p> <p>12. Приготовление мучных блюд, изделий из теста.</p> <p>13. Приготовление кондитерских изделий.</p> <p>14. Определение процессов, формирующих ценность продукта для потребителя и операций на примере производственного процесса, наблюдаемого в реальных условиях/ на примере кейса(модельная ситуация).</p> <p>15. Выполнение работ с применением метода 5С к организации своего рабочего места. Анализ/рефлексия полученного опыта.</p> <p>16. Анализ причины потерь. Поиск скрытых потерь. Формирование предложений по уменьшению потерь на примере производственного процесса, наблюдаемого в реальных условиях/ на примере кейса(модельная ситуация).</p> <p>17. Деловая игра, основанная на применении метода PDCA. Рефлексия.</p>			
<b>Консультации</b>	<b>8</b>		
<b>Экзамен (квалификационный)</b>	<b>12</b>		
<b>Всего:</b>	<b>596</b>		



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству студентов в группе;
- плакаты по темам профессиональных модулей;
- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий;
- комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий
- карты программированного контроля знаний

Технические средства обучения:

- Компьютер,
- Компьютерные программы,
- Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории;
- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству студентов;
- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд, кулинарных изделий,
- инструкционные карты по лабораторным работам,
- тепловое оборудование
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средства малой механизации;
- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

Оборудование кулинарного цеха:

- оборудование: столы производственные (по количеству учащихся), ванны моечные, стеллажи для сушки посуды, стеллажи закрытые, плита электрическая, шкаф холодильный, мясорубка, протирочная машина, овощерезка, слайсер, сыротерка, Блендер, весы настольные (циферблатные, электронные);

- инвентарь и инструменты: противни с высокими бортами, формы для заливных блюд, паштетницы, формочки и выемки разных фасонов и размеров, посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная), комплекты ножей поварской тройки, гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита, горка для специй.

- комплект учебно-методической документации.

Учебный кондитерский цех:

Муляжи, натуральные образцы, плиты стационарные, плита бытовая, расстоечный шкаф; весы электронные, циферблатные, товарные, стол нержавеющей стали, стол разделочный, мойка, кухонный шкаф, миксер, блендер, посуда кухонная: кастрюли, сковородки, доски разделочные, тарелки, чашки, ножи, ложки, вилки, ножи для художественной нарезки:

Реализация программы модуля предлагает производственную практику, которую целесообразно провести концентрированно.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения.**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.2000г ФЗ-29.
2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия».
9. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
10. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Учебники:

1. Анфилова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, кондитер» М., «Академия», 2015
2. Ботов М.М., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудования предприятий торговли и общественного питания. М., «Академия», 2016.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: издательский центр «Академия» 2015.
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2016.
5. Голунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий народов России СПб.: ПрофиКС, 2017.
6. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий К.: Арий, 2017.
7. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2015.
8. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2015.
9. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2014.
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» Учебник. «Академия» , 2015.
11. Павлов А.В. Сборник рецептов кондитерских и булочных изделий. СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2016.
12. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2017.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».
2. Гастроном, издатель ЗАО «ИД Вкусная жизнь».

Интернет-ресурсы:

<http://www.megasferann.ru>  
<http://www.stavilon.ru>  
[jurnalik.ru](http://jurnalik.ru)  
[pazbul.ru](http://pazbul.ru)  
<http://www.meatbranch.com>  
[kochen.ru](http://kochen.ru)

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер" для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели по междисциплинарному курсу, ведущие специалисты организаций питания.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкцией повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка результатов тестирования</li> <li>- Оценка выполнения электронной презентации</li> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> <li>- Оценка защиты реферата, доклада</li> <li>- Оценка выполнения практических занятий.</li> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> <li>- Квалификационный экзамен по модулю.</li> </ul>
	Уборка рабочего места в соответствии с инструкцией повара	
	Проверка технологического оборудования, инвентаря, инструментов по заданию повара	
ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Приготовление блюда по заданию повара	
	Приготовление напитка по заданию повара	
	Приготовление кулинарного изделия по заданию повара	
ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Порционирование (комплектация), презентация блюда (напитка или кулинарного изделия) по заданию повара	
	Упаковка готовых блюд (напитков или кулинарных изделий) по заданию повара	
	Прием и оформление платежей за блюдо (напиток или кулинарное изделие) по заданию повара	
ПК 7.4. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка результатов тестирования</li> <li>- Оценка выполнения электронной презентации</li> <li>- Оценка высказываний студентов по заданной теме</li> <li>- Оценка защиты реферата, доклада</li> <li>- Оценка выполнения практических занятий.</li> <li>- Оценка</li> </ul>
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.	
	Проверка простого технологического оборудования, производственного	

	инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.	высказываний студентов по заданной теме - Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 7.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	
ПК 7.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.	
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.	
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	
ПК 7.7 Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства	Решение ситуационных задач .Выполнение работ с применением метода 5С к организации своего рабочего места. Анализ/рефлексия полученного опыта. Анализ причины потерь и предложения по их уменьшению.. Деловая игра, основанная на применении метода PDCA.	- Оценка результатов решения ситуационных задач. - Оценка выполнения электронной презентации -Оценка высказываний студентов по заданной теме - Оценка защиты реферата, доклада - Оценка выполнения практических занятий. - Оценка высказываний студентов по заданной теме

		- Квалификационный экзамен по модулю.
--	--	---------------------------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1.. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Аналитическая шкала
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-составление плана деятельности -выбор способа решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	Практическое задание Практическое задание
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности оценивает последствия принятых решений	Практическое задание Практическое задание
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Практическое задание
ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертная оценка практического задания
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	-участвует в групповом обсуждении -высказывается в соответствии с заданным вопросом -аргументировано отвергает и принимает идеи -соблюдает нормы публичной речи	Бланк наблюдения за деятельностью

	-использует вербальные средства общения для выделения смысловых блоков своей речи начинает и заканчивает разговор в соответствии с нормами	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-оценивает последствия принятых решений -проводит анализ ситуации по заданным критериям и называет риски анализирует риски и обосновывает достижимость цели	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-называет трудности, с которыми столкнулся при решении задач -предлагает пути по их преодолению, избегания в дальнейшей деятельности -анализирует запрос на внутренние ресурсы для решения профессиональной задачи	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-планирует деятельность, применяя технологию, в соответствии с поставленной профессиональной задачей -выбирает способ достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективности	Практическое задание
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Практическое задание
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-составляет алгоритм деятельности	Практическое задание



