

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901
"Кондитер"**

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

ОДОБРЕНА
Председатель ПЦК
Председатель: М.П. Елисеева

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 16675 "Повар", 12901 "Кондитер" приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» сентября 2015г. № 597н рег. № 549

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)

К.В. Пономарева
(инициалы, фамилия)

| Дата актуализации | Результаты актуализации | Подпись разработчика |
|-------------------|-------------------------|----------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"

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. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 7.4. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 7.5. Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 7.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 7.7. 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 и профессиональной подготовке по профессии повар 4 разряда в организациях питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

Процесс изучения модуля направлен на освоение следующих **общих компетенций**, включающих в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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 к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.
- Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.
- Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.
- Подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
- Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара.
- Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.
- Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.

- Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.
- Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара.
- Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.
- Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.
- Приготовления блюд из яиц по заданию повара.
- Приготовления блюд из творога по заданию повара.
- Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.
- Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.
- Приготовления горячих напитков по заданию повара.
- Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.
- Приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.
- Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара.
- Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.
- Процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара.
- Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
- Оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
- Приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.
- Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.
- Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.
- Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию 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.

- Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.
- Изготовление кондитерской и шоколадной продукции 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.
- Построения псевдопроизводственного процесса в модельной ситуации (деловая игра) на основе метода PDCA(планировать, действовать, проверять, корректировать);
- Определение процессов, формирующих ценность продукта для потребителя и операций на примере кейса или производственного процесса, наблюдаемого в реальных условиях;
- Формирования 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 метода5С;
- Поиска источника скрытых потерь с помощью метода «5 почему».

уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.
- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.
- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию.
- Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых

продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 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, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
- Правила и технологии расчетов с потребителями.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.
- Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения.
- Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.
- Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

- Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.
- Причины образования потерь(muda),согласно концепции бережливого производства;
- Принципы бережливого производства;
- Содержание и примеры эффектов применения метода5С;
- Содержание и примеры эффектов применения метода «5почему»;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

объем образовательной нагрузки – **558** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**252** часов;

экзамен – **18** 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 | Наименование общих компетенций |
|-------|---|
| 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.08 | Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|--|
| 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. |
| ПК 7.2. | Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. |
| ПК 7.3. | Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. |
| ПК 7.4 | Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места. |
| ПК 7.5 | Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. |
| ПК 7.6. | Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. |
| ПК 7.7 | 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.7.3 ПК.7.7 | Раздел 1. «Процессы приготовления, подготовки к реализации простых блюд и мучных кондитерских изделий» | 72 | 72 | 54 | | | - | | - | |
| ПК 7.2 ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 | Раздел 2. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации простых блюд и мучных кондитерских изделий» | 180 | 180 | 108 | | | | | - | |
| | Учебная практика | 144 | | | | | | 144 | | |
| | Производственная практика (по профилю специальности), | 144 | | | | | | | | 144 |
| | Всего: | 540 | 252 | 162 | | | | 144 | 144 | |

* 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 | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК 07.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации простых блюд и мучных кондитерских изделий | | 72 | |
| Раздел 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации простых блюд и мучных кондитерских изделий» | | | |
| Тема 1.1. Введение. Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания. | Содержание учебного материала | 14 | |
| | 1. Введение. Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания. Должностная инструкция повара. | 2 | 2 |
| | 2. Понятие о рецептуре и бракераже блюд | 2 | |
| | Практические занятия 1,2,3,4,5 | 10 | |
| | 1. Работа со Сборниками рецептов. | 2 | |
| | 2. Решение ситуационных задач | 2 | |
| | 3. Составление технологических карт | 2 | |
| | 4. Составление инструкционных карт | 2 | |
| | 5. Проведение бракеража блюд. | 2 | |
| Тема 1.2. Классификация и ассортимент блюд и мучных кондитерских изделий | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Практические занятия 6,7 | | |
| | 1. Составление классификации и ассортимента блюд | 2 | |
| | 2. Составление классификации и ассортимента мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению блюд и мучных кондитерских изделий | Содержание учебного материала | 40 | 2 |
| | 1. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах | 2 | |
| | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении блюд, мучных кондитерских изделий и их хранении, подготовке к транспортированию. | 2 | |
| | Практические занятия 8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19, 20,21,22,23,25,25 | 36 | |
| | 1. Решение ситуационных задач по теме: «Механическая обработка овощей» | 2 | |
| | 2. Составление заявки на склад по теме: «Механическая обработка овощей» | 2 | |

| | | | | | |
|--|--------------------------------------|---|-----------|---|--|
| | 3. | Составление инструкционных карт по теме: «Механическая обработка овощей» | 2 | | |
| | 4. | Решение ситуационных задач по теме: «Механическая обработка рыбы» | 2 | | |
| | 5. | Составление заявки на склад по теме: «Механическая обработка рыбы» | 2 | | |
| | 6. | Составление инструкционных карт по теме: «Механическая обработка рыбы» | 2 | | |
| | 7. | Решение ситуационных задач по теме: «Механическая обработка мяса» | 2 | | |
| | 8. | Составление заявки на склад по теме: «Механическая обработка мяса» | 2 | | |
| | 9. | Составление инструкционных карт по теме: «Механическая обработка мяса» | 2 | | |
| | 10. | Решение ситуационных задач по теме: «Механическая обработка птицы» | 2 | | |
| | 11. | Составление заявки на склад по теме: «Механическая обработка птицы» | 2 | | |
| | 12. | Составление инструкционных карт по теме: «Механическая обработка птицы» | 2 | | |
| | 13. | Решение ситуационных задач по теме: «Мучные кондитерские изделия» | 2 | | |
| | 14. | Составление заявки на склад по теме: « Мучные кондитерские изделия » | 2 | | |
| | 15. | Составление инструкционных карт по теме: « Мучные кондитерские изделия » | 2 | | |
| | 16. | Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | 2 | | |
| | 17. | Решение ситуационных задач по потребности в сырье, продуктах, материалах | 2 | | |
| | 18. | Решение ситуационных задач по эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении блюд, мучных кондитерских изделий и их хранении, подготовке к транспортированию. | 2 | | |
| Тема 1.4 Принципы и практика бережливого производства | Содержание учебного материала | | 14 | 2 | |
| | 1. | Бережливое производство как система организации производственных процессов и вспомогательных процессов. 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. | 2 | | |
| | 2. | Инструменты бережливого производства: характеристика назначения и общих алгоритмов методов. 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. | 2 | | |
| | 3. | Метод «5почему». Понятие первопричины(глубинной причины) существовавшая проблемы. Соотношение 5W=1H в примерах (мини-кейсы) | 2 | | |
| | 4. | Практика бережливого производства: демонстрационные кейсы | 2 | | |

| | | | | |
|---|--|---|------------|---|
| | Практические занятия 26,27 | | 4 | |
| | 1. | Составление диагностики дефектов оборудования и диаграммы Исикавы (FB) | 2 | |
| | 2. | Составление карты потока создания ценности | 2 | |
| ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ | | | 2 | |
| МДК 07.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации простых блюд и мучных кондитерских изделий | | | 180 | |
| Раздел 2 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации простых блюд и мучных кондитерских изделий» | | | 180 | |
| Тема 2.1.Механическая кулинарная обработка продуктов | Содержание | | 30 | |
| | 1. | Механическая кулинарная обработка овощей: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, тыквенных, томатных, луковые, бобовые. Механическая кулинарная обработка грибов: свежих, сушеных, маринованных, консервированных. | 2 | 2 |
| | 2. | Механическая кулинарная обработка рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой. Полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки и запекания. Котлетная масса из рыбы и полуфабрикаты из нее. | 2 | |
| | 3. | Механическая кулинарная обработка мяса туш полутуш, говядины. Полуфабрикаты из мяса говядины. | 2 | |
| | 4. | Механическая кулинарная обработка мяса туш полутуш, свинины и баранины. Полуфабрикаты из мяса свинины. Полуфабрикаты из мяса баранины. Приготовление рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее | 2 | |
| | 5. | Обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 2 | |
| | Практические занятия 1,2,3,4,5, 6,7,8,9,10 | | 20 | |
| | 1 | Нарезка овощей (соломка, кубики, брусочки, крошка, кольца, полукольца). | 2 | |
| | 2. | Нарезка овощей (ломтики, шашки, дольки). Нарезка овощей (бочонки, турнет, стружка). | 2 | |
| | 3. | Приготовление п/ф, котлетной массы из рыбы и п/ф из нее. Органолептическая оценка качества | 2 | |
| | 4. | Приготовление крупнокусковых п/ф из мяса говядины отвар, жаренное крупнокусковое, тушеное. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| | 5. | Приготовление порционных п/ф из мяса говядины: антрекот, зразы отбивные. Органолептическая оценка качества | 2 | |
| | 6. | Приготовление мелкокусковых п/ф из мяса говядины: азу, гуляш, рагу, бефстроганов. Органолептическая оценка качества | 2 | |
| 7. | 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 | 2 | | |

| | | | | |
|---|--|--|-----------|---|
| | | оценка качества | | |
| | 8. | Приготовление рубленой массы и п/ф из нее: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, котлеты рубленые. Органолептическая оценка качества | 2 | |
| | 9. | Приготовление котлетной массы и п/ф из нее: котлеты, биточки, тефтели, зразы. Органолептическая оценка качества | 2 | |
| | 10. | Приготовление п/ф из птицы домашней: заправка в кармашек, в одну нитку, в две нитки, муфточку, котлета натуральная из птицы, рагу. Органолептическая оценка качества | 2 | |
| Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов | Содержание | | 2 | 2 |
| | 1. | Основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки: (варка, жарка, тушение, припускание, запекание, брезирование, опаливание, бланширование, термостатирование, пассерование) | 2 | |
| Тема 2.3.Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. | Содержание | | 92 | |
| | 1. | Супы. Классификация, ассортимент, подготовка сырья для приготовления супов. Бульоны и отвары. Заправочные супы (щи, борщи, рассольники). | 2 | |
| | 2. | Супы картофельные, крупяными и макаронными изделиями. Молочные, холодные супы | 2 | |
| | 3. | Соусы, классификация, ассортимент, подготовка сырья. Соус красный основной и его производные | 2 | |
| | 4. | Соус белый основной и его производные. Соус молочный, сметанный и их производные. Соус грибной и его производные | 2 | |
| | 5. | Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей. Блюда и гарниры из запеченных овощей. Блюда из грибов | 2 | |
| | 6. | Блюда и гарниры из круп и бобовых. Блюда и гарниры из макаронных изделий | 2 | |
| | 7. | Блюда из отварной и припущенной рыбы. Блюда из жареной, тушеной, запеченной рыбы. Блюда из котлетной массы рыбы. | 2 | |
| | 8. | Блюда из отварного мяса. Блюда из жареного мяса. Блюда из тушеного мяса. Блюда из рубленой и котлетной массы. | 2 | |
| | 9. | Блюда из отварной и припущенной домашней птицы. Блюда из жареной, тушеной домашней птицы. Блюда из рубленой и котлетной массы. | 2 | |
| | 10. | Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда. Ассортимент, характеристика. Сладкие блюда из фруктов, компоты. Желированные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда и блюда из яблок. | 2 | |
| | 11. | Холодные блюда и закуски. Напитки. Ассортимент, характеристика. | 2 | |
| | 12. | Дрожжевое тесто: опарный и безопарный способ. Изделия из дрожжевого теста. Пресное тесто и изделия из него Начинки и фарши. | 2 | |
| | Практические занятия 11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43, 44 | | 68 | |
| | 1. | Составление технологической документации. Приготовление бульонов: бульон костный, мясо-костный, бульон из птицы. | 2 | |
| | 2. | Приготовление заправочных супов: щи с капустой и картофелем, борщ капустой и картофелем, рассольник по-ленинградски. Органолептическая оценка качества | | |

| | | |
|-----|--|---|
| 3. | Приготовление супов картофельных, с крупами и макаронными изделиями: суп картофельный, суп с макаронными изделиями, суп гороховый. Органолептическая оценка качества | 2 |
| 4. | Приготовление молочных супов: суп молочный с макаронными изделиями. Приготовление холодных супов: окрошка мясная, свекольный. Органолептическая оценка качества | 2 |
| 5. | Составление технологической документации. Приготовление соуса красного основного и его производных: соус красный основной, соус луковый, соус красный кисло-сладкий. Органолептическая оценка качества. | 2 |
| 6. | 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. Приготовление соуса грибного и его производных: соус грибной, соус грибной с томатом. Органолептическая оценка качества | 2 |
| 8. | Составление технологической документации. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей: картофельное пюре, овощи припущенные, картофель жареный, котлеты морковные Органолептическая оценка качества | 2 |
| 9. | Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей: капуста тушеная, рагу из овощей, запеканка картофельная . Органолептическая оценка качества | 2 |
| 10. | Приготовление блюд из грибов: грибы с картофелем и помидорами, грибы в сметанном соусе запеченные. Органолептическая оценка качества | 2 |
| 11. | Составление технологической документации .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 |
| 12. | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник. Органолептическая оценка качества. | 2 |
| 13. | Составление технологической документации. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы: рыба (непластованная кусками) отварная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом. Органолептическая оценка качества. | 2 |
| 14. | Приготовление блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы: рыба жаренная, рыба жаренная в тесте жареная., рыба тушеная в томате с овощами, рыба запеченная по – московски. Органолептическая оценка качества. | 2 |
| 15. | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы. Органолептическая оценка качества | 2 |
| 16. | Составление технологической документации. Приготовление блюд из отварного мяса: говядина отварная, баранина отварная с овощами, сосиски отварные. Органолептическая оценка качества. | 2 |
| 17. | Приготовление блюд из жареного мяса: антрекот, бефстроганов, котлеты отбивные, эскалоп. Органолептическая оценка качества. | 2 |
| 18. | Приготовление блюд из тушеного мяса: мясо духовое, гуляш, плов. Органолептическая оценка качества. | 2 |

| | | | | |
|------------------------------------|-------------------|--|----------|---|
| | 19. | Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы: шницель натуральный рубленый, котлеты, биточки, тефтели, зразы. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| | 20. | Составление технологической документации. Приготовление блюд из отварной и припущенной домашней птицы: птица отварная с гарниром, котлеты натуральные из филе птицы паровые. Органолептическая оценка качества | 2 | |
| | 21. | Приготовление блюд из жареной, тушенной домашней птицы: птица жареная, котлеты натуральные из филе птицы, рагу из птицы. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| | 22. | Составление технологической документации. 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 | |
| | 23. | Составление технологической документации | 2 | |
| | 24. | Приготовление холодных блюд и закусок: бутерброд с сыром, бутерброд закрытый с мясными продуктами, салат из свежих помидоров и огурцов, салат картофельный, салат мясной, винегрет. Органолептическая оценка качества | 2 | |
| | 25. | Приготовление холодных блюд и закусок: помидоры фаршированные грибами, рыба под маринадом, сельдь с гарниром, ассорти мясное, заливное из птицы. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| | 26. | Составление технологической документации. Приготовление сладких блюд из фруктов, компоты: груша в сиропе, бананы со сливками, компот из вишни с/м, компот из сухофруктов. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| | 27. | Приготовление железированных сладких блюд и блюд из мороженого: кисель из концентрата, желе из нектара персикового, крем кофейный. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| | 28. | Приготовление горячих сладких блюд и блюд из яблок: пудинг сухарный, гренки с плодами, яблоки печеные со взбитыми сливками, яблоки в тесте жареные. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| | 29. | Составление технологической документации. Приготовление напитков: чай с лимоном, кофе черный по – турецки, какао с молоком, шоколад со взбитыми сливками, квас хлебный из экстракта . Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| | 30. | Составление технологической документации. Приготовление дрожжевого теста: опарный и безопарный способ. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| | 31. | Приготовление начинок и фаршей: фарш картофельный с грибами и луком, фарш капустный, фарш мясной, начинка вишневая с/м, фарш творожный. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| | 32. | Приготовление изделий из дрожжевого теста: пирожки печеные, пирожки жаренные, пирог закрытый, пирог открытый, ватрушка, блины со сметаной. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| | 33. | Приготовление пресного теста и изделий из него: пельмени, чебуреки, вареники с картофелем, блинчики с повидлом. Органолептическая оценка качества | 2 | |
| | 34. | Приготовление пресного теста и изделий из него: пирожки с различными фаршами, Органолептическая оценка качества | 2 | |
| Тема 2.4 Виды кондитерского | Содержание | | 4 | 2 |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|---|
| сырья и подготовка его к производству | 1. | Требования к основному и вспомогательному сырью. Мука, крахмал, сахар-песок и его заменители, мед, патока, шоколад. Разрыхлители теста. Желирующие вещества. | 2 | |
| | 2. | Яйца, яичные продукты. Молоко и молочные продукты. Масло сливочное, маргарин, жиры. Овощи, грибы, плоды, ягоды. Мясные и рыбные продукты. | 2 | |
| Тема 2.5 Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий | Содержание | | 12 | 2 |
| | 1. | Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, и их расчеты. | 2 | |
| | 2. | Сиропы, помады, шоколад. | 2 | |
| | 3. | Фруктовые начинки, желе. | 2 | |
| | 4. | Кремы: сливочные, заварные, белковые. | 2 | |
| | Практические занятия 45,46 | | 4 | |
| | 1. | Приготовление сиропов: сироп для промочки, сироп для промочки (крепленный), кофейный сироп, сироп инвертный. Приготовление помады: помада сахарная, шоколадная, молочная. Шоколадные узоры. Приготовление фруктовых начинок и желе. | 2 | |
| 2. | Приготовление кремов: крем сливочный (основной), крем «Шарлотт» (основной), крем белковый (заварной), крем заварной. | 2 | | |
| Тема 2.6 Бездрожжевое тесто | Содержание | | 40 | 2 |
| | 1. | Сдобное пресное тесто и изделия из него. | 2 | |
| | 2. | Вафельное тесто и изделия из него. | 2 | |
| | 3. | Пряничное тесто и изделия из него. | 2 | |
| | 4. | Песочное тесто и изделия из него. | 2 | |
| | 5. | Бисквитное тесто. Изделия из бисквитного теста. | 2 | |
| | 6. | Слоеное тесто: дрожжевое слоеное. | 2 | |
| | 7. | Изделия из дрожжевого слоеного теста. | 2 | |
| | 8. | Слоеное тесто: пресное слоеное. | 2 | |
| | 9. | Изделия из пресного слоеного теста. | 2 | |
| | 10. | Заварное тесто и изделия из него | 2 | |
| | 11. | Воздушное тесто и изделия из него | 2 | |
| | Практические занятия 47,48,49,50,51,52,53,54 | | 16 | |
| | 1. | Составление технологических карт на сдобное пресное тесто и изделий из него. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом, хачапури, пирог с брынзой, осетинские пироги, печенье «Косичка», печенье сдобное, печенье «Квадратики»,. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| 2. | Составление технологических карт на вафельное тесто и изделий из него. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная, пирожные вафельные. Органолептическая оценка качества. | 2 | | |
| 3. | Составление технологических карт на пряничное тесто и изделий из него. Приготовление пряничного теста. Приготовление изделий из пряничного теста: пряники медовые, | 2 | | |

| | | | |
|---|--|------------|--|
| | пряники «Тульские». Органолептическая оценка качества. | | |
| 4. | Составление технологических карт на песочное тесто и изделий из него. Приготовление песочного теста. Приготовление изделий из песочного теста: печенье «Круглое», печенье «Ромашка», кекс «Столичный», кекс ореховый, кекс морковный. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| 5. | Составление технологических карт на бисквитное тесто и изделий из него. Приготовление бисквитного теста: бисквит основной, бисквит масляный, пирог бисквитный с повидлом, печенье «Ленинградское». Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| 6. | Составление технологических карт на заварное тесто и изделий из него. Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливки, кольца воздушные, вишня в тесте. Органолептическая оценка качества. | 2 | |
| 7. | Составление технологических карт на слоеное тесто и изделий из него. Приготовление слоеного теста. Приготовление курника, слойки венгерской, слойки с различными фаршами, круассанов, круассанов с начинкой. | 2 | |
| 8. | Составление технологических карт на воздушное тесто и изделий из него. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него: печенье воздушное «Меренги». | 2 | |
| ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ | | 2 | |
| КОНСУЛЬТАЦИИ | | 6 | |
| КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН | | 12 | |
| Учебная практика | | 144 | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 2. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха. Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. 3. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. 4. Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара. 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. 6. Очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых. 7. Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы. 8. Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. 9. Приготовление основных супов и соусов. Порционирование и раздача простых блюд. 10. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление гастрономических продуктов порциями. Оформление платежа за блюдо. Упаковка готовых блюд. 11. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков. 12. Приготовление мучных блюд, изделий из теста. 13. Приготовление кондитерских изделий. | | | |
| Производственная практика | | | |
| Виды работ | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 2. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского | | | |

| | | |
|---|-------------------|--|
| <p>цеха. Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</p> <p>3. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</p> <p>4. Осуществление складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.</p> <p>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.</p> <p>6. Очистка и шинковка корнеплодов и плодов. Обработка тыквенных, томатных, капустных и луковых.</p> <p>7. Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p> <p>8. Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p> <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> | <p>144</p> | |
| <p>Всего:</p> | <p>558</p> | |

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, сыртерка, 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
pazbul.ru
<http://www.meatbranch.com>
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"> - Оценка результатов тестирования - 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. |
| | 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"> - Оценка результатов тестирования - Оценка выполнения электронной презентации - Оценка высказываний студентов по заданной теме - Оценка защиты реферата, доклада - Оценка выполнения практических занятий. - Оценка |
| | 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.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|--|
| 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 |

