

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

к ОПОП-П по *профессии/специальности*

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен²:

Владеть навыками	
------------------	--

¹ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 374 часа

в том числе в форме практической подготовки 252 часа

Из них на освоение МДК 114 часов

в том числе самостоятельная работа 4 часа

практики, в том числе учебная 108 часов

производственная 144 часа

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ³	Самостоятельная работа ⁴	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	82	12	34	12		2		12	36
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из	284	40	80	40		2	12	96	108

³ Для специальностей.

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	него									
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	108	108						108	
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12	<i>12</i>							
	<i>Всего:</i>	374	52	114	52		4	¹²	108	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28 в соответствии с образовательной программы *ОПОП-II*:

- 1.Кафедра-1
- 2.Стол-1
- 3.Стул-1
- 4.Шкафы-2
- 5.Тумба-2
- 6.Электронная доска-1
- 7.Шторы-10
- 8.Столы ученические -15
- 9.Стулья -30
- 10.Аптечка-1
11. Компьютер, принтер в соответствии с образовательной программы *ОПОП-II*, по профессии 43.01.09

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место мастера производственного обучения:

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

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектаавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлаг
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические

		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

Оснащенные базы практики в соответствии с образовательной программы *ОПОП-II* оснащенные в соответствии с образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:

ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»	ООО «Шилофф»	ООО «Резерв Школьное питание»
Оборудование	Подовая печь (для пиццы)	Весы настольные электронные;
Ванна моечная двухсекционная	Пресс для пиццы	Пароконвектомат;
Машина посудомоечная	Весы настольные электронные;	Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Ларь морозильник	Пароконвектомат;	Микроволновая печь;
Морозильник	Конвекционная печь и жарочный шкаф;	Расстоечный шкаф;
Холодильная установка	Микроволновая печь;	Плита электрическая;
Холодильник	Расстоечный шкаф;	Фритюрница;
Шкаф холодильный	Плита электрическая;	Электрогриль (жарочная поверхность);
Холодильная камера	Фритюрница;	Шкаф холодильный;
Картофельоочистительная машина	Электрогриль (жарочная поверхность);	Шкаф морозильный;
СВЧ печь	Шкаф холодильный;	
Жарочный шкаф	Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки;	Льдогенератор;
Фритюрница	Машина посудомоечная;	Тестораскаточная машина;
Электрическая плита	Стол производственный с моечной ванной;	Планетарный миксер;
Стол загрузки	Стеллаж передвижной;	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Машина протирачно-резательная	Моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
пароконвектомат	Вилки столовые	Овощерезка или процессор кухонный;
Кухонная машина универсальная		Слайсер;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Куттери или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Микроволновая печь		Машина для вакуумной упаковки;
Электропечь		Газовая горелка (для карамелизации);
Эл. водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;
Эл. тельфер		Овоскоп;
Машина УKM (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;
		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампа для карамели
		Аппарат для темперирования шоколада
		Газовая горелка (для карамелизации)
		Термометр инфракрасный
		Термометр со щупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол моечной ванной
		Производственный стол с деревянным покрытием
		Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

3.2.1. Основные печатные издания

А. Т. Васюковой Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142> (дата обращения: 24.05.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. 2023г. Москва издательство ЮРАЙТ.
2. Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания . Учебник для СПО. 2023г. Москва издательство ЮРАЙТ.
3. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания . Лабораторный практикум 2-е изд., 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.
4. Иванова Е. Е., Касьянов Г. И., Запорожская С. П. Технология морепродуктов 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.

5. Под общ. ред. Донченко Л. В. Технология функциональных продуктов питания 2-е изд.,
испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.

16 Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

к ОПОП-П по *профессии/специальности*

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций⁵

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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

⁵В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁶:

Владеть навыками	
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 852 часа

в том числе в форме практической подготовки 684 часа

Из них на освоение МДК 164 часов

в том числе самостоятельная работа 12 часа

⁶Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

практики, в том числе учебная 324 часов
производственная 360 часа
Промежуточная аттестация 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ⁷	Самостоятельная работа ⁸	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>		<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	34	16	32	16		2		30	36
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного	28	10	24	10		2		48	72

⁷Для специальностей.

⁸Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	ассортимента									
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	16	10	12	10		2		48	72
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	28	10	24	10		2		42	36
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	12	6	12	6		2		42	36
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	24	10	20	10		1		48	36
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5,	Раздел модуля 7.	38	10	36	10		1		66	72

2.8 ОК 1-7, 9,10	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента									
ПК 2.1.-2.8	Учебная практика	324							324	
ПК 2.1.-2.8	Производственная практика	360								360
	Промежуточная аттестация	8								
	Всего:	852	68	148	68		12		684	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

- 1.Кафедра-1
 - 2.Стол-1
 - 3.Стул-1
 - 4.Шкафы-2
 - 5.Тумба-2
 - 6.Доска меловая-1
 - 7.Шторы-10
 - 8.Столы ученические -15
 - 9.Стулья -30
 - 10.Аптечка-1
 - 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)
- ОПОП-II, в соответствии с образовательной программы по профессии 43.01.09

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место мастера производственного обучения:

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

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлаг
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные

		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

Оснащенные базы практики в соответствии с образовательной программы *ОПОП-II* оснащенные в соответствии с образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:

ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»	ООО «Шилофф»	ООО «Резерв Школьное питание»
Оборудование	Подовая печь (для пиццы)	Весы настольные электронные;
Ванна моечная двухсекционная	Пресс для пиццы	Пароконвектомат;
Машина посудомоечная	Весы настольные электронные;	Конвекционная печь и жарочный шкаф;
Ларь морозильник	Пароконвектомат;	Микроволновая печь;
Морозильник	Конвекционная печь и жарочный шкаф;	Расстоечный шкаф;
Холодильная установка	Микроволновая печь;	Плита электрическая;
Холодильник	Расстоечный шкаф;	Фритюрница;
Шкаф холодильный	Плита электрическая;	Электрогриль (жарочная поверхность);
Холодильная камера	Фритюрница;	Шкаф холодильный;
Картофельоочистительная машина	Электрогриль (жарочная поверхность);	Шкаф морозильный;
СВЧ печь	Шкаф холодильный;	
Жарочный шкаф	Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки;	Льдогенератор;
Фритюрница	Машина посудомоечная;	Тестораскаточная машина;
Электрическая плита	Стол производственный с моечной ванной;	Планетарный миксер;
Стол загрузки	Стеллаж передвижной;	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Машина протирочно-резательная	Моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
пароконвектомат	Вилки столовые	Овощерезка или процессор кухонный;
Кухонная машина универсальная		Слайсер;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Куттери или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Микроволновая печь		Машина для вакуумной упаковки

		вки;
Электродуховка		Газовая горелка (для карамелизации);
Эл. водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;
Эл. тельфер		Овоскоп;
Машина УKM (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;
		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампа для карамели
		Аппарат для темперирования шоколада
		Газовая горелка (для карамелизации)
		Термометр инфракрасный
		Термометр со шупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол с моечной ванной
		Производственный стол с деревянным покрытием
		Производственный стол с морозным покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. 2023 г. Москва издательство ЮРАЙТ.
2. Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. 2023 г. Москва издательство ЮРАЙТ.
3. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум 2-е изд., 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.
4. Иванова Е. Е., Касьянов Г. И., Запорожская С. П. Технология морепродуктов 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.
5. Под общ. ред. Донченко Л. В. Технология функциональных продуктов питания 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

к ОПОП-П по профессии/специальности

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций⁹

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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹⁰:

⁹В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

¹⁰Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

Владеть навыками	
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 458 часов

в том числе в форме практической подготовки 324 часа

Из них на освоение МДК 132 часов

в том числе самостоятельная работа 16 часа

практики, в том числе учебная 180 часов

производственная 144 часа

Промежуточная аттестация 2 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹¹	Самостоятельная работа ¹²	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 3.1.-3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	184	10	34	10		4		78	72
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к	272	36	98	36		12	6	102	72

¹¹Для специальностей.

¹²Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного ассортимента									
ПК 3.1-3.6	Учебная практика	180	180						180	
ПК 3.1-3.6	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	2								
	Всего:	458	46	132	46		16	⁶	180	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

- 1.Кафедра-1
 - 2.Стол-1
 - 3.Стул-1
 - 4.Шкафы-2
 - 5.Тумба-2
 - 6.Доска меловая-1
 - 7.Шторы-10
 - 8.Столы ученические -15
 - 9.Стулья -30
 - 10.Аптечка-1
 - 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)
- ОПОП-II, в соответствии с образовательной программы по профессии 43.01.09*

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место мастера производственного обучения:

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

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлаг
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные

		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

Оснащенные базы практики в соответствии с образовательной программы *ОПОП-II* оснащенные в соответствии с образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:

ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»	ООО «Шилофф»	ООО «Резерв Школьное питание»
Оборудование	Подовая печь (для пиццы)	Весынастольные электронные;
Ванна моечная двухсекционная	Пресс для пиццы	Пароконвектомат;
Машина посудомоечная	Весынастольныеэлектронные;	Конвекционнаяпечьилижарочныйшкаф;
Ларь морозильник	Пароконвектомат;	Микроволноваяпечь;
Морозильник	Конвекционнаяпечьилижарочныйшкаф;	Расстоечныйшкаф;
Холодильная установка	Микроволноваяпечь;	Плитаэлектрическая;
Холодильник	Расстоечныйшкаф;	Фритюрница;
Шкаф холодильный	Плитаэлектрическая;	Электрогриль (жарочнаяповерхность);
Холодильная камера	Фритюрница;	Шкафхолодильный;
Картофелеочистительная машина	Электрогриль (жарочнаяповерхность);	Шкафморозильный;
СВЧ печь	Шкафхолодильный;	
Жарочный шкаф	Шкафморозильный Шкафшоковойзаморозки;	Льдогенератор;
Фритюрница	Машина посудомоечная;	Тестораскаточнаямашина;
Электрическая плита	Стол производственный с моечной ванной;	Планетарныймиксер;
Стол загрузки	Стеллаж передвижной;	Блендер (ручнойсдополнительнойнасадкойдлявзбивания);
Машина протирочно-резательная	Моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
пароконвектомат	Вилкистоловые	Овощерезкаилипроцессоркухонный;
Кухонная машина универсальная		Слайсер;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Куттерилибликсер (длятонкогоизмельченияпродуктов) илипроцессоркухонный;
Микроволновая печь		Машинадлявакуумнойупако

		вки;
Электродуховка		Газовая горелка (для карамелизации);
Эл. водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;
Эл. тельфер		Овоскоп;
Машина УКМ (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;
		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампа для карамели
		Аппарат для темперирования шоколада
		Газовая горелка (для карамелизации)
		Термометр инфракрасный
		Термометр со щупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол с моечной ванной
		Производственный стол с деревянным покрытием
		Производственный стол с морозным покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. 2023 ЮРАЙТ.
2. Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. 2023 ЮРАЙТ.
3. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум 2-е изд., 2023 г. ЮРАЙТ.
4. Иванова Е. Е., Касьянов Г. И., Запорожская С. П. Технология морепродуктов 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. ЮРАЙТ.
5. Под общ. ред. Донченко Л. В. Технология функциональных продуктов питания 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. ЮРАЙТ.

16 Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

к ОПОП-П по *профессии/специальности*

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹³

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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

¹³В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹⁴:

Владеть навыками	
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 360 часов

в том числе в форме практической подготовки 252 часа

Из них на освоение МДК 106 часов

в том числе самостоятельная работа 12 часа

практики, в том числе учебная 108 часов

производственная 144 часа

Промежуточная аттестация 8 часов

¹⁴Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹⁵	Самостоятельная работа ¹⁶	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 4.1-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	10	32	10		4		36	36
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих	70	26	56	26		8		72	108

¹⁵Для специальностей.

¹⁶Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента									
ПК 4.1.-4.5	Учебная практика	108		108					108	
ПК 4.1.-4.5	Производственная практика	144		144						144
	Промежуточная аттестация	8								
	<i>Всего:</i>	360		340			12		108	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

- 1.Кафедра-1
 - 2.Стол-1
 - 3.Стул-1
 - 4.Шкафы-2
 - 5.Тумба-2
 - 6.Доска меловая-1
 - 7.Шторы-10
 - 8.Столы ученические -15
 - 9.Стулья -30
 - 10.Аптечка-1
 - 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)
- ОПОП-II, в соответствии с образовательной программы по профессии 43.01.09

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место мастера производственного обучения:

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

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектаавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлаг
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные

		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

Оснащенные базы практики в соответствии с образовательной программы *ОПОП-II* оснащенные в соответствии с образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:

ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»	ООО «Шилофф»	ООО «Резерв Школьное питание»
Оборудование	Подовая печь (для пиццы)	Весы настольные электронные;
Ванна моечная двухсекционная	Пресс для пиццы	Пароконвектомат;
Машина посудомоечная	Весы настольные электронные;	Конвекционная печь и жарочный шкаф;
Ларь морозильник	Пароконвектомат;	Микроволновая печь;
Морозильник	Конвекционная печь и жарочный шкаф;	Расстоечный шкаф;
Холодильная установка	Микроволновая печь;	Плита электрическая;
Холодильник	Расстоечный шкаф;	Фритюрница;
Шкаф холодильный	Плита электрическая;	Электрогриль (жарочная поверхность);
Холодильная камера	Фритюрница;	Шкаф холодильный;
Картофельоочистительная машина	Электрогриль (жарочная поверхность);	Шкаф морозильный;
СВЧ печь	Шкаф холодильный;	
Жарочный шкаф	Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки;	Льдогенератор;
Фритюрница	Машина посудомоечная;	Тестораскаточная машина;
Электрическая плита	Стол производственный с моечной ванной;	Планетарный миксер;
Стол загрузки	Стеллаж передвижной;	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Машина протирочно-резательная	Моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
пароконвектомат	Вилки столовые	Овощерезка или процессор кухонный;
Кухонная машина универсальная		Слайсер;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Куттери или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Микроволновая печь		Машина для вакуумной упаковки

		вки;
Электродпечь		Газоваягорелка (длякарамелизации);
Эл. водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;
Эл. тельфер		Овоскоп;
Машина УКМ (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;
		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампадлякарамели
		Аппаратдлятемперирования шоколада
		Газоваягорелка (длякарамелизации)
		Термометринфрокрасный
		Термометрсошупом
		Овоскоп
		Машинадлявакуумнойупако вки
		Производственныйстолсмое чнойванной
		Производственныйстолсдере вяннымпокрытием
		Производственныйстолсбра морнымпокрытием (охлаждаемый)
		Моечнаяванна (двухсекционная)

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пасько О. В., Бураковская Н. В.Технология продукции общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. 2023 г. Москва издательство ЮРАЙТ.
2. Пасько О. В., Бураковская Н. ВТехнология продукции общественного питания . Учебник для СПО. 2023 ЮРАЙТ.
- 3.Пасько О. В., Автюхова О. В.Технология продукции общественного питания .Лабораторный практикум 2-е изд., 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.
- 4.Иванова Е. Е., Касьянов Г. И., Запорожская С. П.Технология морепродуктов 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.
5. Под общ. ред. Донченко Л. В.Технология функциональных продуктов питания 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

к ОПОП-П по профессии/специальности

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹⁷

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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹⁸:

Владеть навыками	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,
------------------	--

¹⁷В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

¹⁸Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знать	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 538 часа

в том числе в форме практической подготовки 70 часов

Из них на освоение МДК 158 часов

в том числе самостоятельная работа 8 часа

практики, в том числе учебная 114 часов

производственная 216 часа

Промежуточная аттестация 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹⁹	Самостоятельная работа ²⁰	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	180	10	32	10		2		64	96
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из	216	60	126	60		6	4	50	120

¹⁹Для специальностей.

²⁰Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	него									
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	114	114						114	
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	216	216							216
	Промежуточная аттестация	8	8							
	Всего:	538	252		70		8	4	114	216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

- 1.Кафедра-1
 - 2.Стол-1
 - 3.Стул-1
 - 4.Шкафы-2
 - 5.Тумба-2
 - 6.Доска меловая-1
 - 7.Шторы-10
 - 8.Стол учебные -15
 - 9.Стулья -30
 - 10.Аптечка-1
 - 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)
- ОПОП-II, в соответствии с образовательной программы по профессии 43.01.09

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место мастера производственного обучения:

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

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлаг
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Стол производственный		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные

		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

Оснащенные базы практики в соответствии с образовательной программы *ОПОП-II* оснащенные в соответствии с образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:

ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»	ООО «Шилофф»	ООО «Резерв Школьное питание»
Оборудование	Подовая печь (для пиццы)	Весы настольные электронные;
Ванна моечная двухсекционная	Пресс для пиццы	Пароконвектомат;
Машина посудомоечная	Весы настольные электронные;	Конвекционная печь и жарочный шкаф;
Ларь морозильник	Пароконвектомат;	Микроволновая печь;
Морозильник	Конвекционная печь и жарочный шкаф;	Расстоечный шкаф;
Холодильная установка	Микроволновая печь;	Плита электрическая;
Холодильник	Расстоечный шкаф;	Фритюрница;
Шкаф холодильный	Плита электрическая;	Электрогриль (жарочная поверхность);
Холодильная камера	Фритюрница;	Шкаф холодильный;
Картофельоочистительная машина	Электрогриль (жарочная поверхность);	Шкаф морозильный;
СВЧ печь	Шкаф холодильный;	
Жарочный шкаф	Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки;	Льдогенератор;
Фритюрница	Машина посудомоечная;	Тестораскаточная машина;
Электрическая плита	Стол производственный с моечной ванной;	Планетарный миксер;
Стол загрузки	Стеллаж передвижной;	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Машина протирочно-резательная	Моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
пароконвектомат	Вилки столовые	Овощерезка или процессор кухонный;
Кухонная машина универсальная		Слайсер;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Микроволновая печь		Машина для вакуумной упаковки

		вки;
Электродпечь		Газоваягорелка (длякарамелизации);
Эл. водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;
Эл. тельфер		Овоскоп;
Машина УKM (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;
		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампадлякарамели
		Аппаратдлятемперирования шоколада
		Газоваягорелка (длякарамелизации)
		Термометринфрокрасный
		Термометрсощупом
		Овоскоп
		Машинадлявакуумнойупако вки
		Производственныйстолмое чнойванной
		Производственныйстолсдере вяннымпокрытием
		Производственныйстолсма морнымпокрытием (охлаждаемый)
		Моечнаяванна (двухсекционная)

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чижикова О. Г., Л. О. Коршенко Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий 3-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО 2023г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.
2. Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. 2023 г. Москва издательство ЮРАЙТ.
3. Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания . Учебник для СПО. 2023 г. Москва издательство ЮРАЙТ.
4. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания .Лабораторный практикум 2-е изд., 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.
5. Иванова Е. Е., Касьянов Г. И., Запорожская С. П. Технология морепродуктов 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. ЮРАЙТ.
6. Под общ. ред. Донченко Л. В. Технология функциональных продуктов питания 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

к ОПОП-П по профессии/специальности

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 06 Приготовление мучных кулинарных изделий»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 06 Приготовление мучных кулинарных изделий»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

вид деятельности «Приготовление мучных кулинарных изделий» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций²¹

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекста
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 07	Приготовление мучных кулинарных изделий
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен²²:

Владеть навыками	Н.7.1.01	подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
------------------	-----------------	--

²¹В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

²² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	Н 7.1.02	приготовление и подготовка к использованию, хранению полуфабрикатов.
	Н.7.2.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции.
	Н.7.2.02	эффективно и аккуратно работать, внимательно относясь к рабочему месту
	Н. 7.3. 01	Приготовление начинок и оформление мучных изделий.
	Н. 7.3. 02	Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.
Уметь	У.7.1.03	экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;
	У.7.1.04	работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки))
	У.7.1.05	соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности
	У.7.1.06	безопасно хранить все товары согласно НАССР
	У.7.1.07	применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста.
	У.7.1.08	работать с различными типами оборудования.
	У.7.2.01	соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности
	У.7.2.02	использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами.
	У.7.2.03	создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами
	У.7.2.04	правильно производить разделку, формовку теста после его готовности.
	У.7.2.05	правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам
	У.7.2.06	применять различные техники формовки
	У.7.2.07	правильно хранить готовые изделия после выпекания
	У. 7.3. 01	Правильно заполнять изделия начинкой.
	У. 7.3. 02	Применять различные виды техник оформления изделий.
Знать	3.7.1.09	важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов.
	3.7.1.10	набор инструментов и оборудования, используемых при приготовлении мучных, кулинарных изделий.
	3.7.1.11	причины порчи пищи
	3.7.1.12	показатели качества свежих и консервированных продуктов
	3.7.1.13	обращение с сырьём посредством технологий

		производства
	3.7.1.14	теплопередача в разных жарочных шкафах и пароконвектоматах
	3.7.2.01	Ассортимент, характеристика и требования к мучным кулинарным изделиям.
	3.7.2.02	применение вкусовых комбинаций и согласование текстур
	3.7.2.03	сырье и целесообразность применения в качестве начинки для мучных кулинарных изделий.
	3.7.2.04	методы производства различных видов теста для мучных изделий, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное, слоеное и т.д.
	3.7.3.04	длительность приготовления конкретного изделия до его готовности
	3. 7.3. 01	сырье и целесообразность применения в качестве начинки
	3. 7.3. 02	результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 160 час

в том числе в форме практической подготовки 108 часов

Из них на освоение МДК 46 часов

в том числе самостоятельная работа *2 часа*

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 36 часов

Промежуточная аттестация *6 часов*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ²³	Самостоятельная работа ²⁴	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>		<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 7.1 ПК 7.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	10	8	10	8		-	-	-	-
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Раздел 2 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных	152	24	46	24		2	-	72	36

²³ Для специальностей.

²⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 05 ОК 09 ОК 10	изделий									
	Учебная практика	72							72	
	Производственная практика	36								36
	Промежуточная аттестация	6	6							
	Всего:	160	32	56	32		2	-	72	36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

- 1.Кафедра-1
 - 2.Стол-1
 - 3.Стул-1
 - 4.Шкафы-2
 - 5.Тумба-2
 - 6.Доска меловая-1
 - 7.Шторы-10
 - 8.Столы ученические -15
 - 9.Стулья -30
 - 10.Аптечка-1
 - 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)
- ОПОП-II, в соответствии с образовательной программы по профессии 43.01.09

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место мастера производственного обучения:

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

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовыесервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайныесервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейныесервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелкистоловые	Терки
Электромясорубки	Тарелкипирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюдабанкетные	Скалки
Пароконвектаавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложкистоловые	Дуршлаг
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложкичайные	Половники
Слайсер	Вилкистоловые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические

		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

Оснащенные базы практики в соответствии с образовательной программы *ОПОП-II* оснащенные в соответствии с образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:

ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»	ООО «Шилофф»	ООО «Резерв Школьное питание»
Оборудование	Подовая печь (для пиццы)	Весы настольные электронные;
Ванна моечная двухсекционная	Пресс для пиццы	Пароконвектомат;
Машина посудомоечная	Весы настольные электронные;	Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Ларь морозильник	Пароконвектомат;	Микроволновая печь;
Морозильник	Конвекционная печь и жарочный шкаф;	Расстоечный шкаф;
Холодильная установка	Микроволновая печь;	Плита электрическая;
Холодильник	Расстоечный шкаф;	Фритюрница;
Шкаф холодильный	Плита электрическая;	Электрогриль (жарочная поверхность);
Холодильная камера	Фритюрница;	Шкаф холодильный;
Картофельоочистительная машина	Электрогриль (жарочная поверхность);	Шкаф морозильный;
СВЧ печь	Шкаф холодильный;	
Жарочный шкаф	Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки;	Льдогенератор;
Фритюрница	Машина посудомоечная;	Тестораскаточная машина;
Электрическая плита	Стол производственный с моечной ванной;	Планетарный миксер;
Стол загрузки	Стеллаж передвижной;	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Машина протирачно-резательная	Моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
пароконвектомат	Вилки столовые	Овощерезка или процессор кухонный;
Кухонная машина универсальная		Слайсер;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Куттери или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Микроволновая печь		Машина для вакуумной упаковки;
Электропечь		Газовая горелка (для карамелизации);
Эл. водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;
Эл. тельфер		Овоскоп;
Машина УKM (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;
		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампа для карамели
		Аппарат для темперирования шоколада
		Газовая горелка (для карамелизации)
		Термометр инфракрасный
		Термометр со щупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол моечной ванной
		Производственный стол с деревянным покрытием
		Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

3.2.1. Основные печатные издания

А. Т. Васюковой Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142> (дата обращения: 24.05.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. 2023 г. Москва издательство ЮРАЙТ.
2. Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания . Учебник для СПО. 2023г. Москва издательство ЮРАЙТ.
3. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания . Лабораторный практикум 2-е изд., 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.
4. Иванова Е. Е., Касьянов Г. И., Запорожская С. П. Технология морепродуктов 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.

5. Под общ. ред. Донченко Л. В. Технология функциональных продуктов питания 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.