

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Быкова Л.А. преподаватель, реализующий программы профессиональных модулей

Гутшмидт Т.А. мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «43.01.09 Повар, кондитер»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «приготовление мучных кулинарных изделий» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

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 06	Приготовление мучных кулинарных изделий
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.6.1.01	подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
------------------	----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

	Н 6.1.02	приготовление и подготовка к использованию, хранению полуфабрикатов.
	Н.6.2.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции.
	Н.6.2.02	эффективно и аккуратно работать, внимательно относясь к рабочему месту
	Н. 6.3. 01	Приготовление начинок и оформление мучных изделий.
	Н. 6.3. 02	Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.
Уметь	У.6.1.03	экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;
	У.6.1.04	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.6.1.05	соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности
	У.6.1.06	безопасно хранить все товары согласно НАССР
	У.6.1.07	применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста.
	У.6.1.08	работать с различными типами оборудования.
	У.6.2.01	соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности
	У.6.2.02	использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами.
	У.6.2.03	создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами
	У.6.2.04	правильно производить разделку, формовку теста после его готовности.
	У.6.2.05	правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам
	У.6.2.06	применять различные техники формовки
	У.6.2.07	правильно хранить готовые изделия после выпекания
	У. 6.3. 01	Правильно заполнять изделия начинкой.
У. 6.3. 02	Применять различные виды техник оформления изделий.	
Знать	3.6.1.09	важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов.
	3.6.1.10	набор инструментов и оборудования, используемых при приготовлении мучных, кулинарных изделий.
	3.6.1.11	причины порчи пищи
	3.6.1.12	показатели качества свежих и консервированных продуктов
	3.6.1.13	обращение с сырьём посредством технологий производства
	3.6.1.14	теплопередача в разных жарочных шкафах и пароконвектоматах
	3.6.2.01	Ассортимент, характеристика и требования к мучным кулинарным изделиям.
	3.6.2.02	применение вкусовых комбинаций и согласование текстур
	3.6.2.03	сырье и целесообразность применения в качестве начинки для мучных кулинарных изделий.
	3.6.2.04	методы производства различных видов теста для мучных изделий, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный

		способы производства), пресное, слоеное и т.д.
	3.6.3.04	длительность приготовления конкретного изделия до его готовности
	3. 6.3. 01	сырье и целесообразность применения в качестве начинки
	3. 7.3. 02	результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки

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 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	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ²	Самостоятельная работа ³	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1 ПК 6.2 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 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 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

² Для специальностей.

³ 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

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий		12		
МДК 06.01 Технология приготовления мучных кулинарных изделий				
Тема 1.1. Актуальность приготовления мучных кулинарных изделий	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1 ПК 6.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.6.1.01
	1. История возникновения мучных кулинарных изделий. Требования к специалисту мучных кулинарных изделий.			3.6.1.02
	2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий.			3.6.1.03
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кулинарных изделий.			3.6.1.04
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий.			3.6.1.05
				Н.6.1.01
				Н 6.1.02
				У.6.1.03
				У.6.1.04
				У.6.1.05
				У.6.1.06
				У.6.1.07
				У.6.1.08
				У.6.2.01
				У.6.2.02
				У.6.2.03
				У.6.2.04
				У.6.2.05
				У.6.2.06
				У.6.2.07
				У. 6.3. 01
				У. 6.3. 02

		В том числе практических занятий и лабораторных работ			
		Практическая работа №1. Изучение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, по организации рабочего места повара для выполнения работ на различных участках	4	ПК 6.1 ПК 6.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.6.1.01 3.6.1.02 3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05 3.6.1.06 Н.6.1.01 Н 6.1.02
Тема 1.2 Организация рабочего места повара по приготовлению мучных кулинарных изделий	Содержание учебного материала		2	ПК 6.1 ПК 6.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.6.1.01 3.6.1.02 3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05 3.6.1.06 Н.6.1.01 Н 6.1.02 У.6.1.03 У.6.1.04 У.6.1.05 У.6.1.06 У.6.1.07 У.6.1.08 У.6.2.01 У.6.2.02 У.6.2.03 У.6.2.04 У.6.2.05 У.6.2.06 У.6.2.07 У. 6.3. 01 У. 6.3. 02
	1. Виды, назначение технологического оборудования и безопасного использования, правила ухода за ними.				
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				
		Практическая работа № 2. Определение и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления мучных кулинарных изделий	4		

Раздел 2 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий		8/24		
Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий	Содержание учебного материала	4	ПК 6.1	3.6.1.01
	1.Ассортимент мучных кулинарных изделий		ПК 6.2	3.6.1.02
	2.Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения		ОК 01	3.6.1.03
	3.Технология приготовления теста для мучных кулинарных изделий.		ОК 02	3.6.1.04
			ОК 03	3.6.1.05
			ОК 04	3.6.1.06
			ОК 05	Н.6.1.01
			ОК 09	Н 6.1.02
			ОК 10	У.6.1.03
				У.6.1.04
				У.6.1.05
				У.6.1.06
				У.6.1.07
				У.6.1.08
				У.6.2.01
				У.6.2.02
				У.6.2.03
				У.6.2.04
				У.6.2.05
				У.6.2.06
				У.6.2.07
				У. 6.3. 01
				У. 6.3. 02
Тема 2.2 Приготовление начинок и фаршей для осетинских пирогов	Содержание учебного материала			
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении мучных кулинарных изделий. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	ПК 6.1	3.6.1.01
			ПК 6.2	3.6.1.02
			ОК 01	3.6.1.03
			ОК 02	3.6.1.04
			ОК 03	3.6.1.05

	<p>2. Методы приготовления, порядок подготовки сырья. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок</p>		<p>ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10</p>	<p>3.6.1.06 Н.6.1.01 Н 6.1.02 У.6.1.03 У.6.1.04 У.6.1.05 У.6.1.06 У.6.1.07 У.6.1.08 У.6.2.01 У.6.2.02 У.6.2.03 У.6.2.04 У.6.2.05 У.6.2.06 У.6.2.07 У. 6.3. 01 У. 6.3. 02</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>24</p>		
	<p>Лабораторная работа № 1 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (Пироги, пирожки, кулебяки)</p>	<p>6</p>	<p>ПК 6.1 ПК 6.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10</p>	<p>3.6.1.01 3.6.1.02 3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05 3.6.1.06 Н.6.1.01 Н 6.1.02 У.6.1.03 У.6.1.04 У.6.1.05 У.6.1.06 У.6.1.07 У.6.1.08</p>

				У.6.2.01 У.6.2.02 У.6.2.03 У.6.2.04 У.6.2.05 У.6.2.06 У.6.2.07 У. 6.3. 01 У. 6.3. 02
	Лабораторная работа №2 Приготовление и оформление мучных кулинарных изделий из слоеного теста (круасаны, штрудель)	6	ПК 6.1 ПК 6.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.6.1.01 3.6.1.02 3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05 3.6.1.06 Н.6.1.01 Н 6.1.02 У.6.1.03 У.6.1.04 У.6.1.05 У.6.1.06 У.6.1.07 У.6.1.08 У.6.2.01 У.6.2.02 У.6.2.03 У.6.2.04 У.6.2.05 У.6.2.06 У.6.2.07 У. 6.3. 01 У. 6.3. 02
	Лабораторная работа №3 Приготовление блинного теста и изделий из него (Блины, оладьи)	6	ПК 6.1 ПК 6.2	3.6.1.01 3.6.1.02

			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05 3.6.1.06 Н.6.1.01 Н 6.1.02 У.6.1.03 У.6.1.04 У.6.1.05 У.6.1.06 У.6.1.07 У.6.1.08 У.6.2.01 У.6.2.02 У.6.2.03 У.6.2.04 У.6.2.05 У.6.2.06 У.6.2.07 У. 6.3. 01 У. 6.3. 02
	Лабораторная работа №4 Приготовление пиццы	6	ПК 6.1 ПК 6.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.6.1.01 3.6.1.02 3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05 3.6.1.06 Н.6.1.01 Н 6.1.02 У.6.1.03 У.6.1.04 У.6.1.05 У.6.1.06 У.6.1.07

				У.6.1.08 У.6.2.01 У.6.2.02 У.6.2.03 У.6.2.04 У.6.2.05 У.6.2.06 У.6.2.07 У. 6.3. 01 У. 6.3. 02
Дифференцированный зачет		2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Подготовка компьютерной презентации на тему «Традиционные осетинские пироги с разнообразной начинкой»		2	ПК 6.1 ПК 6.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.6.1.01 3.6.1.02 3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05 3.6.1.06 Н.6.1.01 Н 6.1.02 У.6.1.03 У.6.1.04 У.6.1.05 У.6.1.06 У.6.1.07 У.6.1.08 У.6.2.01 У.6.2.02 У.6.2.03 У.6.2.04 У.6.2.05 У.6.2.06 У.6.2.07 У. 6.3. 01 У. 6.3. 02

<p>Учебная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кулинарных изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>5. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартам</p> <p>Учебная практика раздела 2</p> <p>Виды работ</p> <p>Приготовление дрожжевого теста.</p> <p>Приготовление пресного теста.</p> <p>Приготовление слоеного теста</p> <p>Приготовление сдобного теста</p> <p>Приготовление фарша мясного с луком.</p> <p>Приготовление фарша рыбного.</p> <p>Приготовление фарша картофельного с луком.</p> <p>Приготовление фарша из свежей и квашенной капусты.</p>	72	ПК 6.1 ПК 6.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10	3.6.1.01 3.6.1.02 3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05 3.6.1.06 Н.6.1.01 Н 6.1.02 У.6.1.03 У.6.1.04 У.6.1.05 У.6.1.06 У.6.1.07 У.6.1.08 У.6.2.01 У.6.2.02 У.6.2.03 У.6.2.04 У.6.2.05 У.6.2.06 У.6.2.07 У. 6.3. 01 У. 6.3. 02
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	---------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Приготовление фарша морковного. Приготовление фарша рисового с яйцом. Приготовление фарша грибного. Приготовление фарша яблочного. Приготовление пельменей, вареников. Приготовление блинов, блинчиков, оладий. Приготовление пирожков, расстегаев. Приготовление пончиков, ватрушек. Приготовление пиццы. Приготовление лапши домашней. Приготовление профитролей, корзиночки.</p>			
<p>Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой поварского цеха. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кулинарных изделий, их творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых осетинских пирогов на</p>	<p>36</p>	<p>ПК 6.1 ПК 6.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10</p>	<p>3.6.1.01 3.6.1.02 3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05 3.6.1.06 Н.6.1.01 Н 6.1.02 У.6.1.03 У.6.1.04 У.6.1.05 У.6.1.06 У.6.1.07 У.6.1.08 У.6.2.01 У.6.2.02 У.6.2.03 У.6.2.04 У.6.2.05 У.6.2.06 У.6.2.07 У. 6.3. 01 У. 6.3. 02</p>

<p>вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых мучных кулинарных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
Экзамен квалификационный	6		
Всего	160		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. 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)

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
Пароконвектаавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлагаи
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

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах
производственной практики:**

ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»	ООО «Шилофф»	Гастропаб «Гости»
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 или 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;
Картофелеочистительная машина	Электрогриль (жарочная поверхность);	Шкаф морозильный;
СВЧ печь	Шкаф холодильный;	Шкаф шоковой заморозки;
Жарочный шкаф	Шкаф морозильный;	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 пароконвектомат	Моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
Кухонная машина универсальная	Вилки столовые	Овощерезка или процессор кухонный;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Слайсер;
Микроволновая печь		Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Электропечь		Машина для вакуумной упаковки;
Эл. водонагреватель		Газовая горелка (для карамелизации);
Эл. тельфер		Набор инструментов для карвинга;
Машина УКМ (полный комплект)		Овоскоп;
		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 инфрокрасный
		Термометр со щупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол с моечной ванной
		Производственный стол с деревянным покрытием
		Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования

в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюковой А. Т. 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:

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение у в условиях дуального бучения/Ж.В. Морозова, Н.В. Пушкина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. – Санкт – Петербург: Лань, 2020. – 172 с. – ISBN 978-5-8114-3892-1. Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL:<https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения 15.10.2022). –Режим доступа: для

2. 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. Режим доступа: по подписке.

3.Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания за

рубежом. Учебное пособие для СПО. 2023 г. Москва издательство ЮРАЙТ. Режим доступа: по подписке.

4.Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания . Учебник для СПО. 2023 г. Москва издательство ЮРАЙТ. Режим доступа: по подписке.

5.Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания .Лабораторный практикум 2-е изд., 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ. авториз. пользователей. Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений СПО/Н.А. Анфимова. – 14-е изд. Стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Лутошкин Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–эффективность решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
	- быстрое переключение с выполнения одной задачи на другую без потери качества	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
	- четкость расстановки приоритетов, с учетом важность и срочность задач	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–результативность поиска информации из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
	–четкость структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска	- наблюдение за организацией работы с информацией
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- эффективность планирования и распределения ресурсов для достижения краткосрочных и долгосрочных целей	- психологическое анкетирование
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке	оценка устных ответов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	—наблюдение за организацией рабочего места
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- соответствие созданных информационных продуктов условиям задания и возможностям программного обеспечения	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- оценка коммуникаций
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место пекаря осетинских пирогов, оборудование,	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП),	– <i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i>

<p>инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; 	<p>- <i>практических/ лабораторных занятий;</i> - <i>заданий по учебной и производственной практикам;</i> - <i>заданий по самостоятельной работе</i></p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - <i>теоретических и практических заданий на</i></p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации осетинских пирогов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации 	<p><i>дифференцированном зачете по МДК;</i> - <i>экспертная оценка выполнения всех видов работ учебной практики</i> - <i>экспертная оценка отчетов по производственной практике</i></p>
<p>ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента 	<p>- <i>выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю</i></p>