



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа по  
учебно-методической работе  
М.С. Агеева

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**МО – 43.02.15.ПМ.07.РП**

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Судьбина Н.А.,  
Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.


ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 43.02.15.ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)	С. 2/18

## Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	16

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 43.02.15.ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)	С. 3/18

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие ему профессиональные компетенции:


#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК.7.1	Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий
ПК 7.2	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд
ПК.7.3	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов.
ПК.7.5	Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкостручных кондитерских изделий

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 43.02.15.ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)	С. 4/18

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК.7.7	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных
ПК.7.9	Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты

вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

В результате освоения профессионального модуля студент должен:


Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки рабочего места и сырья для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;</li> <li>- приготовления и презентирования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентированию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;</li> <li>- подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий</li> <li>- анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; <ul style="list-style-type: none"> <li>○ требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;</li> <li>○ технологию приготовления и варианты презентирования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов.</li> </ul> </li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; отделочных п/ф</li> <li>- требования к организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- отделочных п/ф.</li> <li>- технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него. технологию приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из него, технологию приготовления отделочных п/ф</li> </ul>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 43.02.15.ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)	С. 5/18

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики				
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
ПЗ / ЛР	Курсовых работ (проектов)									
<b>ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ</b>										
ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 07; ОК 09-ОК 11	МДК.07.01 Организация деятельности повара	44	26	10/6					12	6
ПК 7.5-ПК 7.9 ОК 01-ОК 07; ОК 09-ОК 11	МДК 07.02. Организация деятельности кондитера	62	44	6/18					12	6
ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 07; ОК 09-ОК 11	УП.07.01 Учебная практика	36								
	ПП.07.01 Производственная практика	54								
ПК 7.5-ПК 7.9 ОК 01-ОК 07; ОК 09-ОК 11	ПП.07.02 Производственная практика	36								
ПК 7.1-ПК 7.9 ОК 01-ОК 07; ОК 09-ОК 11	ПМ.07. ЭК.	6								
<b>Итого</b>		238	70	16/24					24	12


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 43.02.15.ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)	С. 6/18


## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

### 2.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
<b>МДК.07.01 Организация деятельности повара</b>		<b>44</b>
<b>Раздел 1. Теоретические основы современной технологии</b>	Введение. Цели, задачи курса. Характеристика производственного персонала. Режимы труда	2/2
	Консультация Современные направления в способах кулинарной обработки пищевых продуктов	2/4
	Консультация Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, организации рабочего места повара	2/6
	Практическое занятие №1. Организация рабочего места по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, решение задач и ситуаций	2/8
<b>Раздел 2. Приготовление горячей кулинарной продукции</b>	Супы, горячие соусы. Современные направления в технологии приготовления. Организация рабочего места повара	2/10
	Практическое занятие №2. Организация рабочего места по приготовлению супов, решение задач и ситуаций	2/12
	Практическое занятие №3. Организация рабочего места по приготовлению горячих соусов, решение задач и ситуаций	2/14
	Блюда и гарниры из овощей, грибов. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места	2/16
	Практическое занятие №4. Организация рабочего места повара по приготовлению гарниров, решение задач и ситуаций	2/18
	Блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места	2/20
	Практическое занятие №5. Организация рабочего места по приготовлению блюд из гидробионтов, решение задач и ситуаций	2/22
	Практическое занятие №6. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса, решение задач и ситуаций	2/24
	Консультация Блюда из с/х птицы, дичи, кролика, яиц и творога. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места	
Практическое занятие №7. Организация рабочего места по приготовлению блюд из птицы, яиц, творога, решение задач и ситуаций		
<b>Раздел 3. Приготовление холодной кулинарной продукции</b>	Холодные блюда и закуски. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места	2/26
	Консультация Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок, решение задач и ситуаций	2/28
	Консультация Холодные соусы. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места	2/30
	. Организация рабочего места по приготовлению холодных соусов, решение задач и ситуаций	
	Лабораторная работа № 1. Организация деятельности повара в процессе приготовления кулинарной продукции	6/36
	Консультация Организация деятельности повара при приготовлении сложной кулинарной продукции. Итоговое занятие	2/38
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6/44</b>
<b>Итого по МДК 07.01</b>		<b>44</b>

Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 43.02.15.ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)	С. 7/18

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 43.02.15.ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)	С. 8/18

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
<b>МДК.07.02 Организация деятельности кондитера</b>		44
<b>Тема 1</b> Сырье хлебобулочного и кондитерского производства.	Сырьё хлебобулочного и кондитерского производства. Подготовка сырья. Назначение, классификация и структура кондитерских цехов	2/2
<b>Тема 2</b> Замес и образование теста	Замес теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при замесе и брожении дрожжевого теста	2/4
<b>Тема 3</b> Технологический процесс приготовления дрожжевого теста, полуфабрикатов и готовых изделий	Дрожжевое тесто: определение, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий, способы приготовления в зависимости от количества сдобы. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Отличительные особенности приготовления теста для хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Способы разделки теста, их характеристика. Расстойка, дефекты теста, режим выпечки. Процессы, происходящие при выпечке. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста: хлеб, хлебобулочные изделия, мелкоштучные кондитерские изделия. Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Признаки и способы определения готовности изделий. Охлаждение изделий: цель, сущность, процессы, отклонения в весе, нормы усушки. Виды отделки готовых изделий. Ассортимент готовых изделий из дрожжевого опарного теста: хлеб праздничный, кулич пасхальный, венок маковый. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству, режим хранения. Технология приготовления изделий, жареных во фритюре. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации. Виды дефектов изделий из дрожжевого теста. Факторы, формирующие качество дрожжевого теста и изделий из него.	2/6
<b>Тема 4</b> Технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и сложных мучных кондитерских изделий.	Бездрожжевое тесто: классификация, сырье, способы разрыхления. Технология приготовления вафельного и сахарного теста. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него. Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом и изделий из него. Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного теста. Способы приготовления. Приготовление изделий из бисквитного теста. Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального теста и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. Показатели качества изделий из теста (дрожжевого и бездрожжевого)	2/8
<b>Тема 5</b> Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технология приготовления сиропов Технология приготовления помад Основные сливочные кремы и производные Основные белковые, заварные кремы и производные Требования к качеству и сроки хранения различных видов кремов	2/10
<b>Тема 6</b> Технологический процесс приготовления сложных	Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных: кремы из сливок, сыра, творога, комбинированные кремы-полуфабрикаты Технология приготовления желе, марципана, шоколада, сахарной мастики, глазури, кандира, карамели, посыпок и разных видов крошки. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий (тортов и	2/12


*Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 43.02.15.ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)	С. 9/18


Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	пирожных). <b>Лабораторные работы</b> Приготовление сложных отделочных п/ф и украшений из них	6/18
Тема 7 Технологический процесс приготовления, техника и варианты оформления тортов и пирожных	Правила сборки пирожных. Технология приготовления бисквитных, песочных, заварных пирожных, использование сложных отделочных полуфабрикатов для отделки пирожных. Технология приготовления слоеных, воздушных, миндальных, крошковых пирожных и десертного набора. Правила сборки, отделка сложными отделочными полуфабрикатами.	2/20
	<b>Практическая работа</b> Составление ТК, ТТК на пирожные и торты. Расчет потребного количества сырья.	2/22
	<b>Лабораторные работы</b> Приготовление тортов Приготовление пирожных	6/28 6/34
Тема 8 Технологический процесс приготовления, техника и варианты оформления легких обезжиренных тортов и пирожных	Технология приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных. Правила сборки, отделка сложными отделочными полуфабрикатами.	2/36
	<b>Практическая работа</b> Составление ТК, ТТК на легкие обезжиренные торты и пирожные. Расчет потребного количества сырья.	2/38
Тема 9 Технологический процесс приготовления национальных кондитерских изделий.	Отличительные особенности и технология приготовления русских кондитерских изделий, восточных сладостей и европейских кондитерских изделий.	2/40
Тема 10 Новое в ассортименте и технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	Отделочные полуфабрикаты промышленного изготовления: сливки - крем на растительных жирах, гели, термостойкие наполнители, фонды, фонданты, глазури, загустители, стабилизаторы, эмульгаторы и прочие полуфабрикаты	2/42
	Итоговое занятие	2/44
всего уроки\ПЗ\ЛР		44 20/6/18
консультации		12
промежуточная аттестация		6
<b>Итого по МДК 07.02</b>		<b>62</b>

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 43.02.15.ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)	С. 10/18

## 2.2.2 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ)


Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 7.1 - ПК 7.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09- ОК 11	УП.07.01 Учебная практика	Изучение и освоение подготовки рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	36	
		Участие в выполнении работ по изучению и освоению приготовления и презентирования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.		
ПК 7.1 - ПК 7.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09- ОК 11	ПП.07.01 Производственная практика	Подготовка рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика. Выполнение процесса приготовления и презентирования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	54	
ПК 7.5 – ПК 7.9 ОК 01-ОК 07, ОК 09- ОК 11	ПП.07.02 Производственная практика	- Подготовка рабочего места для приготовления тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика. Выполнение процесса приготовления и презентирования мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	36	
<b>Всего</b>			<b>126</b>	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 43.02.15.ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)	С. 11/18

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

<b>Виды помещений и их материально-техническое обеспечение</b>	<b>Наименование</b>
1. Наличие помещений: - учебного кабинета - мастерских	7302 Кабинет Технологии продукции общественного питания. №7302 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- лабораторий	№ 7406 Учебный кулинарный цех № 7407 Учебный кондитерский цех
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<p>№ 7303 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, № 7302 Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Комплект мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук Средства обучения: доска классная; таблицы, плакаты, стенды, методическая литература.</p> <p>№ 7406 Учебный кулинарный цех Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Тепловое оборудование: плиты индукционные, пароконвектоматы, шкаф жарочный, микроволновая печь, фритюрница и т.д. Механическое оборудование: мясорубка, планетарный миксер, кухонный комбайн, блендер, слайсер и т.д. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, ларь морозильный, камера шоковой заморозки и т.д. Вспомогательное оборудование: столы производственные, стеллажи, ванны моечные и т.д. Посуда, кухонный инвентарь</p> <p>№ 7407 Учебный кондитерский цех Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Тепловое оборудование: плита индукционная, шкаф жарочный, микроволновая печь, ванна для растопки шоколада и т.д. Механическое оборудование: планетарный миксер, блендер и т.д. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, ларь морозильный и т.д. Вспомогательное оборудование: столы производственные, стеллажи, ванны моечные и т.д. Посуда, кухонный инвентарь.</p>
3. Технические средства обучения	


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 43.02.15.ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)	С. 12/18

### 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-BOOK.ru.
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Шитякова Т. Ю. , Качурина Т.А. , Сопачева Т.А. Год выпуска: 2017, 176 с
	Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева [и др.]. - Москва : КноРус, 2020.
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Семичева Г. П. Год выпуска: 2017, 240 с
	Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018
	Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2018.-374 с.
	Приготовление блюд из овощей и грибов Соколова Е. И. Год выпуска: 2017 288 с
	Приготовление супов и соусов Дубровская Н.И. , Чубасова Е. В. Год выпуска: 2017, 2018 176 с
	Приготовление блюд из рыбы Качурина Т.А. Год выпуска: 2017, 2018 160 с
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Семичева Г. П. Год выпуска: 2017 208 с
	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Самородова И. П. Год выпуска: 2017 с 128
Дополнительные	Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Самородова И. П. 2016 192 с
	Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2016
	Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М., 2016.- 320 с.
	Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2016): материалы / ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская, О. П. Чернега. - Калининград : КГТУ, 2016
	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч / Л.З. Шильман.- М., 2014.-176 с.
	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.
	Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 416 с

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Нормативная и законодательная литература	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)
	6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 - 1098/32-2
	21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями</p> <p>23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.</p> <p>24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.</p> <p>27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.</p> <p>28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.</p> <p>29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007</p> <p>30. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004</p> <p>31. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006</p> <p>32. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008</p> <p>33. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.</p> <p>34. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.</p> <p>35. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)</p>
<b>Интернет-источники</b>	<p><a href="http://tourlib.net/">http://tourlib.net/</a> <a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a> <a href="http://st.vstu.by/">http://st.vstu.by/</a> <a href="http://www.fb2club.ru/">http://www.fb2club.ru/</a> <a href="http://www.internet-law.ru/">http://www.internet-law.ru/</a> <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> <a href="https://rg.ru">https://rg.ru</a> <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a> <a href="http://ohranatruda.ru/">http://ohranatruda.ru/</a> <a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a> <a href="http://foodrussia.net/">http://foodrussia.net/</a></p>
<b>Электронные образовательные ресурсы</b>	<p>ЭБС ЮРАЙТ – (Договор №4559 от 13.04.2021) на оказание услуг по предоставлению пользователям доступа к ЭБС согласно договора., <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a></p> <p>ЭБС «Академия». ООО «ОИЦ «Академия» - (Лицензионный договор № 000431/ЭБ-19 от 09.04.2019) на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям. <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a></p> <p>ЭБС «Кнорус». ООО «Кнорус медиа» Договор № 18499443 от 13.01.2020 г. на использование электронной библиотечной системы BOOK.ru <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a></p> <p>ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» - контракт № 6 от 18.03.2019 г. на оказание услуг по организации доступа к базовой коллекции ЭБС. <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a></p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 43.02.15.ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)	С. 15/18

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Стандарты и качество».

### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин:

- Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
- ПМ.01;
- Организация хранения и контроль запасов сырья;
- ПМ.02;
- ПМ.03.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: высшее;

мастера: среднее специальное.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий</p> <p>ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд</p> <p>ПК 7.3 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов.</p> <p>ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов.</p> <p>ПК.7.5. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий</p> <p>ПК 7.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>ПК.7.7. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных</p> <p>ПК 7.8. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных</p> <p>ПК.7.9. Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты</p>	<p>Подготовка рабочего места и сырья для приготовления п/ф, холодных закусок и блюд, соусов, супов, вторых блюд;</p> <p>Расчеты по формулам;</p> <p>Анализ рабочего процесса.</p> <p>Приготовление и презентование п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>Приготовление и презентование бульонов и супов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p> <p>Приготовление и презентование вторых блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-результатов работы на лабораторных и практических занятиях;</li> <li>-результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>-решение производственных ситуаций;</li> <li>- результатов тестирования.</li> </ul> <p>Оценка основных показателей (параметров) освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений подготавливать рабочее место и сырье.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/</p>



Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	- заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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; – толерантность поведения в рабочем коллективе	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	– понимание значимости своей профессии	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"><li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li><li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li></ul>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"><li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li></ul>	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"><li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li><li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li><li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li></ul>	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"><li>– планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li></ul>	