



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

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

Рабочая программа профессионального модуля

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

основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ПМ.07.РП

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Жукова Е.С., Червяковская А.В.
Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2024

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 2/18

Содержание

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	18

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 3/18

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Цель профессионального модуля: В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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 мелкостучных кондитерских изделий;

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.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 7.1	подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - проводить расчеты по	виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе; - обеспечить наличие качественных сырья, материалов, продуктов; - осуществлять

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

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 4/18

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	<p>формулам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; 	<ul style="list-style-type: none"> - требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - технологию приготовления и варианты презентования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. 	<p>контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковки и хранения полуфабрикатов
ПК 7.2	<p>проводить расчеты по формулам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий - проводить расчеты по формулам; - органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий - анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов 	<p>технологию приготовления и варианты презентования полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов, отделочных п/ф 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить полуфабрикаты средней сложности, холодные закуски; - оформить и подготовить к реализации полуфабрикаты средней сложности, холодные закуски
ПК 7.3	<p>подготавливать рабочее место и сырье для приготовления бульонов и супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам; - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию бульонов 	<p>технологию приготовления и варианты презентования супов, бульонов</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении супов и бульонов; - требования к организации рабочих мест по приготовлению супов и бульонов 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить бульоны и супы; - оформить и подготовить к реализации супы и бульоны
ПК 7.4	<p>подготавливать рабочее место и сырье для приготовления горячих закусок, вторых блюд и соусов;</p>	<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных</p>	<p>приготовить горячие закуски, вторые блюда и соусы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить к реализации,

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

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 5/18

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	<ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам; - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, горячих закусок, вторых блюд и соусов; 	<ul style="list-style-type: none"> закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - технологию приготовления и варианты презентования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. 	оформить горячие закуски, вторые блюда и соусы
ПК 7.5	<ul style="list-style-type: none"> подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - проводить расчеты по формулам; - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий - проводить расчеты по формулам; - органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов 	<ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. - технологию приготовления и варианты презентования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. - виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; отделочных п/ф - требования к организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;отделочных п/ф 	<ul style="list-style-type: none"> - проводить подготовку рабочего места, оборудования и материалов для приготовления горячие закуски, вторые блюда и соусы; - приготовить горячие закуски, вторые блюда и соусы
ПК 7.6	<ul style="list-style-type: none"> подготавливать рабочее место и сырье для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - проводить расчеты по 	<ul style="list-style-type: none"> технологию приготовления и варианты презентования мелкоштучных кондитерских изделий. - виды технологического оборудования и 	<ul style="list-style-type: none"> проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий; - осуществлять оформление и

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

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 6/18

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	<p>формулам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию мелкоштучных кондитерских изделий - подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий - проводить расчеты по формулам; - органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий, анализировать рабочий процесс по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий 	<p>производственного инвентаря</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к организации рабочих мест по приготовлению кондитерских изделий; <p>Уметь:</p>	<p>подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий</p>
ПК 7.7	<p>подготавливать рабочее место и сырье для приготовления основных классических тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам; - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию основных классических тортов и пирожных; - подготавливать рабочее место по приготовлению основных классических тортов и пирожных - проводить расчеты по формулам; - органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий анализировать рабочий процесс по приготовлению основных классических тортов и пирожных 	<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении основных классических тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении основных классических тортов и пирожных; - технологию приготовления и варианты презентования основных классических тортов и пирожных 	<ul style="list-style-type: none"> - проводить приготовление основных классических тортов и пирожных; - осуществлять оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных
ПК 7.8	<p>подготавливать рабочее место и сырье;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам; 	<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении легких</p>	<p>проводить приготовление легких обезжиренных тортов и пирожных;</p>

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

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 7/18

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию; - органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий - анализировать рабочий процесс по приготовлению Знать:	<ul style="list-style-type: none"> обезжиренных тортов и пирожных; - требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении легких обезжиренных тортов и пирожных; - технологию приготовления и варианты презентования легких обезжиренных тортов и пирожных; 	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных
ПК 7.9	<ul style="list-style-type: none"> подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий - проводить расчеты по формулам; - органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов 	<ul style="list-style-type: none"> требования к организации рабочих мест - виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении отделочных полуфабрикатов, - требования к организации рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов, технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него. - технологию отделочных полуфабрикатов 	<ul style="list-style-type: none"> проводить приготовление отделочных полуфабрикатов; - осуществлять оформление и подготовку к реализации отделочных полуфабрикатов

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Раздел 1		Организация деятельности повара	44	Дополнительные темы и практические

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 8/18

2	Раздел 2.		Организация деятельности кондитера	62	занятия по профессиональному модулю направлены на более глубокое изучение данных тем по причине введения в ДЭ дополнительных заданий, связанных с начислением, удержанием, использования вычетов при расчете з/п, с инвентаризацией и недостачами материалов и т.д.
Итого				106	

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 9/18

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Промежуточная аттестация	Практики	
					В том числе			Учебная		Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ											
МДК.07.01 Организация деятельности повара											
ПК 7.1-ПК 7.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09, ОК 10	Раздел 1. Организация деятельности повара	134	X	26	6/10	X	X	6	36	54	
МДК 07.02. Организация деятельности кондитера											
ПК 7.5-ПК 7.9 ОК 01-ОК07; ОК09-ОК10	Раздел 2. Организация деятельности кондитера	104	X	44	18/6	X	X	6	X	36	
	ПМ.07 ЭК	12									
	Промежуточная аттестация	X	X								
	Всего:	238	X	70	24/16	X	X	12	36	90	

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 10/18

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
Семестр 5													
	Раздел 1. Организация деятельности повара	44	10	6	10		12	6					
	МДК. 07.01 Организация деятельности повара	44	10	6	10		12	6					
	Тема 1.1. Теоретические основы современной технологии	10	4		2		2						
1	Введение. Цели, задачи курса. Характеристика производственного персонала. Режимы труда. Современные направления в способах кулинарной обработки пищевых продуктов. Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, организации рабочего места повара	2/2	2/2						Учебная литература Интернет-источники	Конспект 1-10	1,2		
2	Современные направления в способах кулинарной обработки пищевых продуктов. Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, организации рабочего места повара	2/4	2/4						Учебная литература Интернет-источники	Конспект, 1-10	1,2		
3	Практическое занятие №1. Организация рабочего места по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, решение задач и ситуаций	2/6			2/2				метод. указания	Оформление отчета	2,3		
	Консультации по теме						2/2						
	Тема 1.2. Приготовление горячей кулинарной	14	2		12		4						

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

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 12/18

																			11,13,14, 15,18,19, 21,22,23, 24
	Тема 2.2. Подготовка кондитерского цеха и рабочего места к работе																		
3	Правила подготовки производственных цехов, рабочего места и инвентаря к работе	2/06											Учебная литература	конспект					ПК 7.5, 7.6 ЛР 2,4, 7,8,9,10, 11,13,14, 15,18,19, 21,22,23, 24
	Консультация 1							2/02											
	Тема 2.3. Обрабатывать и подготавливать сырье к производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.																		
4	Типы и виды сырья. Их характеристика. Органолептические способы определения качества сырья. Подготовка сырья к производству. Правила обработки яиц.	2/08											Учебная литература	конспект					ПК 7.5, 7.6 ЛР 2,4, 7,8,9,10, 11,13,14, 15,18,19, 21,22,23, 24
5	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов	2/10				2/02							метод. указания	Оформл. отчета					
6	Приготовление фаршей, начинок. Принципы сохранения питательной ценности продуктов при обработке. Требования к качеству	2/12											Учебная литература	конспект					
	Консультация 2							2/04											
	Тема 2.4. Организация и приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.																		
7	Подготовка продуктов для приготовления простых и сложных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технология приготовления. Требования к качеству	2/14											Учебная литература	конспект					ПК 7.5, 7.6 ЛР 2,4, 7,8,9,10, 11,13,14, 15,18,19, 21,22,23, 24
8,9, 10	Лабораторная работа № 1. Организация деятельности кондитера в процессе приготовления кулинарной	2/20			6/06														

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

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 13/18

	продукции													
	Консультация 3					2/06								
	Тема 2.5. Замес и образование теста.													
11	Технология приготовления различных видов дрожжевого теста. Требования к качеству	2/22							Учебная литература	конспект				ПК 7.5, 7.6 ЛР 2,4,
12,1 3,14	Лабораторная работа № 2. Организация деятельности кондитера в процессе приготовления кулинарной продукции	2/28		6/12					метод. указания	Оформл. отчета				7,8,9,10, 11,13,14, 15,18,19, 21,22,23, 24
15	Технология приготовления различных видов бездрожжевого теста. Требования к качеству	2/30							Учебная литература	конспект				
16	Практическое занятие №2 Составление схем технологического процесса приготовления различных видов теста.	2/32			2/04				метод. указания	Оформл. отчета				
	Консультация 4					2/08								
	Тема 2.6. Организация технологического процесса приготовления и оформления тортов и пирожных													
17	Способы и приемы приготовления и оформления тортов и пирожных.	2/34							Учебная литература	конспект				ПК 7.5, 7.6 ЛР 2,4,
18	Практическое занятие №3 Составление схем технологического процесса приготовления пирожных	2/36			2/06				метод. указания	Оформл. отчета				7,8,9,10, 11,13,14, 15,18,19, 21,22,23, 24
19	Требования к качеству готовой продукции	2/38							Учебная литература	конспект				
	Консультация 5					2/10								
20,2 1,22	Лабораторная работа № 3. Организация деятельности кондитера в процессе приготовления кулинарной продукции	6/44		6/18					метод. указания	Оформл. отчета				
	Промежуточная аттестация	6												
	Учебная практика													
	Производственная практика													
	ИТОГО	62	20	18	6	12	6							

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

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 14/18

2.3 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	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	3
		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	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	3
ПК 7.5 – ПК 7.9	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	3
Всего			126	

2.4. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) не предусматривается.

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 15/18

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии продукции общественного питания и Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. 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.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. 2020, 176 с
3. Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева [и др.]. - Москва : КноРус, 2020.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Семичева Г. П. Год выпуска: 2021, 240 с
Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО): тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2020
5. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2021.-374 с.
6. Приготовление блюд из овощей и грибов Соколова Е. И.: 2020 288 с.
- 7.Приготовление блюд из рыбы Качурина Т.А. Год выпуска: 2021 .160 с
8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Семичева Г. П. 2020. 208 с.
- 9.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Самородова И. П. 2021. с 128

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>
2. ЭБС « ЮРАЙТ»<https://www.biblio-online.ru>
3. ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>
4. Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,<https://www.biblioclub.ru>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов

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

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 16/18

для сложной кулинарной продукции Самородова И. П. 2016 192 с

3. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2016

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.

5. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М., 2016.- 320 с.

6. 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

7. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч / Л.З. Шильман.- М., 2014.-176 с.

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.

9. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 416 с

10. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)

11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)

12. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)

13. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)

14. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)

15. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)

16. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

17. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)

18. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 17/18

19. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
20. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
21. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
22. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
23. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
24. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
25. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
26. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

Для преподавателей:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
4. Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования".
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников".

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 18/18

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 кондитерских изделий. Подготовка рабочего места и сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий</p> <p>Расчеты по формулам;</p> <p>Анализ рабочего процесса</p> <p>Приготовление, презентование, оформление и подготовка к реализации основных классических тортов и пирожных</p> <p>Приготовление и презентование легких обезжиренных тортов и пирожных</p> <p>Приготовление и презентование отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 9 от «14» мая 2024 г.

Председатель методической комиссии _____/А.В.Червяковская/.