

Приложение 1 к ОПОП специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Освоение профессии рабочего 12901 Кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Освоение профессии рабочего 12901 Кондитер

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по специальности/(специальностям) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Цель программы: качественное овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Повар

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.14	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.15	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:

Иметь практический опыт	- приготовления, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
-------------------------	---

Уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и
-------	---

	раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад; -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -рационально использовать продукты, полуфабрикаты; -соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; -определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; -доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; -владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -подбирать гарниры, соусы; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный
--	--

	инвентарь, инструменты, посуду; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); - охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Знать	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов

	из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - требования к личной гигиене персонала; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд,
--	--

	кулинарных изделий, закусок для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **240**

Из них на освоение

МДК.08.01

–132 часа

учебная практика

- 36 часов

производственная практика

- 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.								
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная				
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 7.1-7.13	Раздел модуля 1. Практическая подготовка к выполнению отдельных трудовых функций по профессии «Повар»	93	81	49	-	-	-	6	6		
ПК 7.1-7.13	Учебная и производственная практика	144				36	108				
ПК 7.14.-7.15	Раздел модуля 2. Практическая подготовка к выполнению отдельных трудовых функций по профессии «Кондитер»	132	120	58	-	-	-	-	-	12	
ПК 7.14-7.15	Учебная и производственная практика	108	-	-	-	36	72	-			
	Экзамен по модулю	24						8	16		
	Всего:	501	201	107	-	72	180	14	22	12	

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел модуля 2. МДК 07.02. Практическая подготовка к выполнению отдельных трудовых функций по профессии «Кондитер»		132	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.14- 7.15
Тема 1 Характеристика сырья и подготовка его к производству	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.14- 7.15
	Характеристика основного сырья, требования к качеству, срокам и условиям хранения	2	
	Подготовка сырья к производству, методы минимизации отходов сырья	2	
	Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества Новые виды сырья в кондитерском производстве	2	
Тема 2 Отделочные полуфабрикаты	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.14- 7.15
	Сиропы, жженка и помада Кремы	2	
	масляные	2	
	Кремы белковые	2	
	Желе	2	
	Глазури	2	
	Посыпки, шоколад	2	
	Лабораторные работы	18	
	Лабораторная работа 36 Приготовление сиропов, желе	6	
	Лабораторная работа 37 Приготовление украшений из шоколада	4	
	Лабораторная работа 38 Приготовление крема масляного	4	
	Лабораторная работа 39 Приготовление крема белкового	4	
	Содержание учебного материала	26	ОК 01, ОК 02,

Тема 1.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий	Виды, классификация, ассортимент и основные показатели печенья и пряничных изделий. Приготовление печенья (сахарного, затяжного, сдобного, овсяного), галет и крекеров. Способы формования и варианты отделки. Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.14- 7.15
	Практическое занятие	4	
	Практическое занятие 10 Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции	2	
	Практическое занятие 11 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	2	
	Лабораторные работы	18	
	Лабораторная работа 40 Приготовление песочного теста и простых изделий из него	4	
	Лабораторная работа 41 Приготовление бисквитного теста и изделий из него	4	
	Лабораторная работа 42 Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него	4	
	Лабораторная работа 43 Приготовление заварного теста и изделий из него	6	
Тема 1.4. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Содержание	16	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.14- 7.15
	Классификация и ассортимент тортов и пирожных. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами. Приготовление и оформление бисквитных песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с различными кремами. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 12 Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста.	2	
	Практическое занятие 13 Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении тортов и пирожных.	2	
	Лабораторные занятия	14	

	Лабораторная работа 44 Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и оформление простых и основных хлебобулочных изделий и хлеба; печенья, пряников, коврижек; простых и основных отделочных полуфабрикатов; тортов и пирожных. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.		
Дифференцированный зачет		2	
Самостоятельная внеаудиторная работа Составление алгоритма по приготовлению изделий.		12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.14- 7.15
Тематика самостоятельной работы Составление алгоритма по приготовлению и оформлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Составление технологических карт и схем Составление таблицы «Требования к качеству, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сроки реализации». Составить таблицы «Основные показатели печенья и пряничных изделий» Решение задач на расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста. Решение задач на расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении тортов и пирожных			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.		34	
Дифференцированный зачет		2	

Производственная практика Виды работ по профессии «Кондитер»: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	70	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.14- 7.15
Дифференцированный зачет	2	
Консультации Экзамен	8	
по модулю	16	
Итого	240	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Технические средства обучения:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственный инвентарь,
 - посуда,
 - электроплиты,
 - холодильное оборудование,
 - весы электронные,
 - электромясорубка,
 - фритюрница,
 - тостер,
 - комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.
- программное обеспечение принтер, сканер, компьютеры, проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно- методической документации.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.3.1. Печатные издания:

Основная литература

1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/452697>

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424>

3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для учреждений СПО/И.П.Самородова. 4-е изд., стер. — М.:Издательский центр «Академия», 2022. —192 с.

4.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

28. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
29. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
30. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
31. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
32. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
33. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
34. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
35. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
36. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
37. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
38. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
39. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
40. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
41. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.– 615 с.
42. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лулея.- М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

43. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
44. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
45. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
46. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
47. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
48. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
49. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
50. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. -М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
51. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
52. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
53. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
54. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
55. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

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

Наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и	Текущий контроль в форме: защиты практических работ №1-9 и № 10-13 -защиты лабораторных работ № 1-35 и № 36-44 - зачетов по учебной и производственной практике; -экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ
ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -	
ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и	

ПК 7.4. Проводить приготовление и	неорганических отходов; - соблюдение требований	
подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки,	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
ПК 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента		
ПК 7.7 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента		
ПК 7.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		

ПК 7.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом	
ПК 7.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 7.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
ПК 7.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		

ПК 7.13 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента		
ПК 7.14 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 7.15 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	Текущий контроль в форме: защиты практических работ №1-9 и № 10-13 -защиты лабораторных работ № 1-35 и № 36-44 - зачетов по учебной и производственной практике; -экспертная оценка
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач 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	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	выполнения лабораторных и практических работ
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
социального и культурного контекста;	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе – понимание значимости своей профессии. Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной	

	деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте Проявление интереса к обучению; Использование знаний на практике; Определение задач своего профессионального и личностного развития; Планирование своего обучения. -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 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 - понимание целей и содержания профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности	
--	--	--