

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО  
«Камышловский гуманитарно-  
технологический техникум»  
Е.Е. Бочкарева



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и  
пиццы»**

для профессии СПО

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

Форма обучения – очная

Срок обучения – 2 года 8 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

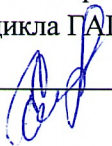
естественно- научный

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569), профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.), примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

**Разработчик:** Агеева Людмила Александровна—мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

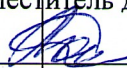
Фоминных Ольга Юрьевна – преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Рассмотрена на заседании предметно (цикловой) комиссии педагогических работников профессионального цикла ГАПОУ СО «КГТТ»

Председатель ПЦК  Е.В.Чудинова

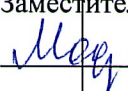
СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР

 Н.А. Польдяева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР

 Т.А. Мадыгина

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПК 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы»

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| <i>Код</i>    | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                        |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК 01.</b> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                    |
| <b>ОК 02</b>  | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                 |
| <b>ОК 03</b>  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                                                                       |
| <b>ОК 04</b>  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                   |
| <b>ОК 05</b>  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                     |
| <b>ОК 06</b>  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| <b>ОК 07</b>  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                        |
| <b>ОК 08</b>  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| <b>ОК 09</b>  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                                                |
| <b>ОК 10</b>  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                  |

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| <i>Код</i>     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                                                       |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ВД № 6</b>  | Приготовление мучных кулинарных изделий                                                                                                                                                                              |
| <b>ПК 6.1.</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                                                 |
| <b>ПК 6.2.</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами           |
| <b>ПК 6.3.</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                                      |
| <b>ПК 6.4.</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |

|                |                                                                                                                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 6.5.</b> | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Владеть навыками | <p>подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовление и подготовка к использованию, хранению полуфабрикатов.</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции.</p> <p>эффективно и аккуратно работать, внимательно относиться к рабочему месту</p> <p>Приготовление начинок и оформление мучных изделий.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Уметь            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</li> </ul> |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Знать | <p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>– правила утилизации отходов;</p> <p>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос</p> |

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 292 ч

Из них на освоение МДК- 88 ч  
 практики, в том числе учебная -  
 производственная 204ч

Промежуточная аттестация 6

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций                         | Наименования разделов профессионального модуля                                                                              | Всего , час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |                                     |                                     |                          |          |                  |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----------|------------------|
|                                                                   |                                                                                                                             |              |                                        | Обучение по МДК                          |                                     |                                     |                          | Практики |                  |
|                                                                   |                                                                                                                             |              |                                        | Всего                                    | В том числе                         |                                     |                          |          |                  |
|                                                                   |                                                                                                                             |              |                                        |                                          | Лабораторных и практических занятий | Самостоятельная работа <sup>1</sup> | Промежуточная аттестация | Учебная  | Производственная |
| 1                                                                 | 2                                                                                                                           | 3            | 4                                      | 5                                        | 6                                   | 7                                   | 8                        | 9        | 10               |
| ПК 7.1, ПК 7.2<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 | Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы | 52           | 12                                     | 52                                       | 40                                  | -                                   |                          |          |                  |
| ПК 7.1, ПК 7.2<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 | Раздел 2. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания                                      | 36           | 12                                     | 36                                       | 24                                  |                                     |                          |          |                  |
| ПК 7.1, ПК 7.2<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 | Учебная практика                                                                                                            | 72           |                                        | -                                        |                                     |                                     |                          | -        | 72               |

|                                                                            |                           |            |           |           |           |          |          |          |            |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|----------|------------|
| ПК 7.1, ПК 7.2<br>ОК 01, ОК 02,<br>ОК 03, ОК 04,<br>ОК 05, ОК 09,<br>ОК 10 | Производственная практика | <b>132</b> | 132       |           |           |          |          |          | <b>132</b> |
|                                                                            | Промежуточная аттестация  | <b>6</b>   |           |           |           |          |          |          |            |
|                                                                            | <b>Всего:</b>             | <b>292</b> | <b>24</b> | <b>88</b> | <b>64</b> | <b>0</b> | <b>8</b> | <b>-</b> | <b>204</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

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

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

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