

Приложение 1.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА И
ПИЦЦЫ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 - 1.1. *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы*
 - 1.2. *Планируемые результаты освоения профессионального модуля*
 - 1.3. *Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....*
- 2. Структура и содержание профессионального модуля**
 - 2.1. *Трудоемкость освоения модуля*
 - 2.2. *Структура профессионального модуля.....*
 - 2.3. *Содержание профессионального модуля.....*
- 3. Условия реализации профессионального модуля.....**
 - 3.1. *Материально-техническое обеспечение.....*
 - 3.2. *Учебно-методическое обеспечение*
- 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 «Приготовление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий
разнообразного ассортимента и пиццы»
код и наименование модуля

1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы».

Профессиональный модуль является вариативной частью образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.5. 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
ОК.01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации,	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач

	структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	--формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	профессиональной деятельности;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности -пути обеспечения ресурсосбережения -принципы бережливого производства -основные направления изменения климатических условий региона -правила поведения в чрезвычайных ситуациях	- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения -правила чтения текстов профессиональной направленности	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара,	– визуально проверять чистоту и исправность	– требования охраны труда, пожарной	подготовка, уборка рабочего места,

оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для	выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовление и подготовка к использованию, хранению полуфабрикатов. приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции. эффективно и аккуратно работать, внимательно относясь к рабочему месту
ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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:	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для	приготовлению, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции. эффективно и аккуратно работать, внимательно относясь к рабочему месту
ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд,	технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для	Приготовление начинок и оформление мучных изделий

	кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос	
ПК 6.4. Осуществлять работу в специализированной	- осуществлять настройку программы, предприятия,	- схемы движения товаров на предприятии; - правила	- осуществлять общие настройки

программе автоматизации «iiko»	управления сотрудниками; - создавать и заполнять документацию в программе;	заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской);	программы iikoOffice;
ПК 6.5 Осуществлять электронный обмен данными	- вести калькуляцию в программе; - создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы; - отслеживать движения товаров, создавать и анализировать ревизии; - анализировать продажи; - осуществлять настройку системы для конкретного предприятия; - производить гашение товаров в системе; - осуществлять контроль запасов сырья и сроки годности товаров в системе; - создавать различные транзакции	- правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд; - принципы взаимозаменяемости продуктов; - основы кассового учета на предприятиях; - принципы государственного контроля за электронной сертификацией и - обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности; - ассортимент поступающих на предприятия поднадзорных товаров; - ассортимент производимой поднадзорной продукции; - правила сертификации и декларирования товаров и продукции; - перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота; - принципы и преимущества	- осуществлять работу в iikoFront; - осуществлять настройку номенклатуры (товаров, блюд, заготовок, услуг, модификаторов); - осуществлять учет движения сырья и готовой продукции; - осуществлять учет продаж; - осуществлять обмен данными с другими программами (Меркурий, ЕГАИС, 1С); - организовывать подачу заявки для открытия предприятия в системе, добавлять точки приема и реализации товара, добавлять юридические лица; - осуществлять гашение (приемку) сырья и товаров, корректировать данные; - осуществлять транзакции по созданию товаров в системе из имеющегося сырья; - осуществлять транзакции по перемещению (продаже) товаров в системе; - осуществлять контроль остатков в

		электронного оборота документов	системе, сроков годности товаров и проводить списания; - осуществлять электронный документооборот касаемый товаров, поступающих на предприятие и услуг, оказываемых предприятию
--	--	---------------------------------	--

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	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	См п 1.2	Раздел 1	76	По запросу работодателя
2	ПК 6.4. Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko» ПК 6.5 Осуществлять работу в	См п 1.2	Раздел 2	36	По запросу работодателя

	автоматизированной информационной системе «Меркурий» ПК 6.6 Осуществлять электронный обмен данными				
--	---	--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	112	70
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме дифференцированного зачета МДК 06.02 в форме дифференцированного зачета УП 06 текущий контроль ПП 06 дифференцированного зачета ПМ 06 (экзамен квалификационный) консультация	6 4	
Всего	430	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹³	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1.-6.3 ОК 01-05, 07, 09	Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы оформления и	72	50		72	-	-	-	-

¹³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
ПК 6.4.-6.6. ОК 01-05, 07, 09	Раздел 2. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания	32	20		32	-	-		
ПК 6.1.-6.6	Учебная практика	72						72	
ПК 6.1.-6.6	Производственная практика	180							180
	Промежуточная аттестация/ консультация	14							
	Всего:	370	70		104	-		72	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формируемых которыми способствуе элемент программы
Раздел модуля 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий различного ассортимента и пиццы			
МДК 06.01 Технология приготовления мучных кулинарных изделий и пиццы		76	ПК 6.1-6.3 ОК 01-05, 07, 09
Тема 1.1.	Содержание		
Актуальность приготовления мучных кулинарных изделий и пиццы	История возникновения мучных кулинарных изделий. Требования к специалисту мучных кулинарных изделий. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий.	2	
Кулинарные изделия и пиццы	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кулинарных изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий.	2	
	Практическое занятие №1 Изучение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, по организации рабочего места повара для выполнения работ на различных участках. Определение и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления мучных кулинарных изделий	4	ПК 6.1-6.3 ОК 01-05, 07, 09
Тема 1.2	Содержание		
Организация рабочего места повара по приготовлению мучных кулинарных изделий и пиццы	Виды, назначение технологического оборудования, приготовления и безопасного использования, правила ухода за ними. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Практическое занятие №2. Расчет количества сырья для приготовления мучных кулинарных изделий и пиццы.	12	

Тема 2.1. Приготовление начинок и фаршей для мучных кулинарных изделий и пищи	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении мучных кулинарных изделий. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	4	
	Лабораторная работа №1 Приготовление начинок и фаршей для приготовления мучных кулинарных изделий и пищи	8	
Тема 2.2. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий и пищи	Содержание	2	
	Ассортимент мучных кулинарных изделий и пищи.	4	
	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Технология приготовления различных видов теста для мучных кулинарных изделий.	4	
	Лабораторная работа № 2 Приготовление и оформление мучных кулинарных изделий из различного вида теста	4 6	
	Лабораторная работа № 3 Приготовление и оформление мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	8	ПК 6.1-6.3 ОК 01-05, 07, 09
	Лабораторная работа № 4 Приготовление пиццы с различными фаршами	8	
	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2	
	Учебная практика по ПМ.06	72	
Производственная практика ПМ 06		180	
Консультации		2	
Экзамен (квалификационный)		6	
Всего			
Раздел 2. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания		36	ПК 6.4-6.6 ОК 01-07, 09
МДК 06.02 Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания (цифровой модуль)			
Тема 2.1 Настройка предприятия в iiko	Содержание	4	ПК 6.4, 6.5 ОК 01-07, 09
	Структура системы автоматизации «iiko», оборудование	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

Тема 2.2 Настройка справочника и элементов номенклатуры в iiko	Практическое занятие № 1 «Настройка конфигурации торгового предприятия (общие настройки учета, отделений, мест приготовления, схемы залов)	4	ПК 6.4, 6.5 ОК 01-07, 09
	Содержание		
	Понятие номенклатуры. Движение товаров на предприятии. Виды отчетов	12	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 2 «Заполнение карточки товара, блока, услуги, модификатора, заготовки»	2	
	Практическое занятие № 3 «Создание складов, документов по приемке и перемещению товаров»	2	
	Практическое занятие № 4 «Создание расходных накладных, актов списания, актов приготовления и разбора. Остатки на складах»	2	
	Практическое занятие № 5 «Создание инвентаризации. Анализ движения товарно-материальных ресурсов»	2	
	Практическое занятие № 6 «Создание отчетов (по закупкам, по изменению себестоимости, о вхождении товаров в блок, оборотно-сальдовая ведомость, марочный и товарный отчет)»	2	
	Содержание	8	
Тема 2.3 Документы отражающие движение товаров на предприятии в iiko	Прейскурант цен. Ценовые категории. Особенности работы в iikoFront, понятие кассовых смен. Особенности работы iikoKitchen. Дисконтная система	4	ПК 6.4, 6.5 ОК 01-07, 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 7 «Работа на iikoFront. Банкеты и резервы»	2	
	Практическое занятие № 8 «Расходные накладные. Формирование ручных накладных. Создание отчетов по продажам»	2	
	Содержание	8	
Тема 2.4 Инвентаризация предприятия в iiko	Инвентаризация, бланки инвентаризации	2	ПК 6.5, 6.6 ОК 01-07, 09
	Электронный обмен данными	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие №9 «Создание бланка инвентаризации»	2	
	Практическое занятие №10 «Создание инвентаризации в конце дня»	2	
Консультация			
		2	
Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета			
		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4. блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2022
3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2020
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 1: механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
5. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- М.: Академия, 2015
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное пособие для профессионального образования. - М.: Академия, 2023
7. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник для НПО. – М. : ИРПО, Академия, 2021
8. Грибков, Ю. Блюда из мяса и птицы. М.: Эксмо, 2022
9. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник. – М.: академия, 2020
10. Дубцова, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Мастерство, 2020
11. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из без- дрожжевого теста: учебное пособие. – М.: Академия, 2021
12. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. - Киев: А.С.К., 2013
13. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023

14. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2021
15. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2022
16. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2021
17. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: академия, 2021
18. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2020
19. Татарская, Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2020
20. Трухан, Е.А. Блюда из рыбы. – Минск: Белорусская энциклопедия, 2021
21. Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2020
22. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
23. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2021
24. Шатун, Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для СПО.- М.: Академия, 2022
25. Учебник по системе iiko. Режим доступа: <https://iiko.restoran-service.ru/uchebnikiiko/>
26. Руководство пользователя iiko RMS BackOffice/ Режим доступа: https://ru.iiko.help/resources/Storage/archive/PDF/UG_iikoOffice_3.1.pdf
27. Учебник по системе iiko Статьи от компании Open Service. Режим доступа: <https://open-s.info/company/news/uchebnik-iiko/>
28. iiko Front. Режим доступа: <https://ru.iiko.help/articles/#!/iikofront-8-4/getting-started-7>; Порядок работы в Меркурий. ХС. Режим доступа: https://help.vetrif.ru/wiki/Порядок_работы_в_Меркурий.ХС

3.2.2. Дополнительные источники

1. Филимонова, Е. В., Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е. В. Филимонова. — Москва : КноРус, 2025.(электронная библ-ка)
2. Вебер, Н. П., Информационные технологии в профессиональной деятельности для специальности Поварское и кондитерское дело. Практикум: учебное пособие / Н. П. Вебер. — Москва : КноРус, 2025 (электронная библ-ка)
3. Гербер, И. А., Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом): учебно-практическое пособие / И. А. Гербер, Е. Г. Глебова, Л. Е. Попова. — Москва : КноРус, 2023 (электронная библ-ка)
4. Прохорский, Г. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Г. В. Прохорский. — Москва : КноРус, 2023(электронная библ-ка)
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
6. 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].
7. 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.

8. 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: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
9. 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
10. 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»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места;	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ на производственной практике Решение кейс-задач. Тестирование. Промежуточная аттестация в форме дифзачета
ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	– выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты; – планирует правильное, оптимальное, адекватное заданию ведение процессов приготовления, творческое оформление и подготавливает к реализации	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ на производственной практике

разнообразного ассортимента		
ПК 6.3 Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	– выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты; – планирует правильное, оптимальное, адекватное заданию и ведение процессов приготовления, творческое оформление и подготавливает к реализации	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ на производственной практике
ПК 6.4 Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»	- Осуществляет работу в специализированной программе «iiko»	Наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения профессионального модуля Тесты, устные опросы.
ПК 6.5 Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»	- Осуществляет работу в специализированной программе «Меркурий»	Наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения профессионального модуля
ПК 6.6 Осуществлять электронный обмен данными -	Осуществляет электронный обмен данными	Наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения профессионального модуля
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – 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 рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация:

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	– экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене; – заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

профессиональной деятельности		
----------------------------------	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производст венная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объе м в часах
УП. 01	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	3	36
УП. 02	ПМ 02 Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	3	144
УП 03	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	4	72
УП 04	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	5	72
УП 05	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	5	72
УП 06	ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий	Учебная практика	ознакомительная	6	72

	разнообразного ассортимента и пиццы.				
		Всего УП	X	X	396
ПП. 01	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	4	36
ПП. 02	ПМ 02 Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	4	246
ПП 03	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	4	72
ПП 04	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	6	108
ПП 05	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	6	192
ПП 06	ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	Производственная практика	технологическая	6	180
		Всего ПП	X	X	834
		Итого практики	X	X	1230

2025 г.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027