

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевский аграрный колледж»



Утверждаю

Директор ГАПОУ «Алексеевский
аграрный колледж»

А.В. Симашева
_____ А.В. Симашева

«*29*» *08* 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни
разнообразного ассортимента

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский аграрный колледж».

Разработчик: Н. В. Мишечкина - мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Алексеевский аграрный колледж».

Принято на заседании педагогического совета протоколом номер № 1 от 31.08.23г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента.

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента
ПК 6.1	Подготовить рабочее место оборудования и инвентаря для приготовления и обработки основного вида сырья, используемого в национальной кухне.
ПК 6.2	Осуществлять основные способы, методы режима механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.
ПК 6.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление и реализацию блюд национальной кухни.
ПК 6.4.	Приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни.
ПК 6.5	Оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями.
ПК 6.6	Разработка последовательности технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков, кулинарных изделий.
ПК 6.7.	Составление различных видов электронно- нормативной документации с учетом особенностей национальной кухни.

1.1.3.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>деления теста вручную;</p> <p>формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>работы на тестоделительных машинах;</p> <p>работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p> <p>выпекания хлеба, хлебобулочных изделий;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных</p> <p>выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p> <p>выборе, оценке качества</p> <p>Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весо-измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.</p> <p>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p> <p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</p> <p>контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</p> <p>определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья,</p> <p>замес теста, приготовление фарша, начинок, отделочных полуфабрикатов</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать),</p> <p>эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>

	формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
	соблюдать правила сочетаемости
	взаимозаменяемость продуктов
	подготовка и применение пряностей и приправ
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий
	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
	массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
	способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов;
	приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
	режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
	причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации формовки, варианты оформления,
	правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий,
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий,
	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде
	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 336

в том числе в форме практической подготовки 236 Из них на освоение МДК 140

в том числе самостоятельная работа 4

практики, в том числе учебная 144

производственная 36

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			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04	Раздел 1.	36	12	34	12	2			
ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04	Раздел 2.	108	44	106	44	2			
	Учебная практика	180	180					180	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	6	6						
	Всего:	366	366	140	56	4	6	180	36

1.1. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад.ч/в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ОК, ПК
1	2	3	4
Раздел 1.			
МДК 06.01 Организация приготовления, подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента		22/12/2	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни	Содержание	14	
	Введение. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций,	2	ОК 01., ОК 02. КК 01., КК 02.
	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	2	
	Подготовка кондитерского сырья к производству. Мука и крахмал. Сахар, мёд, патока	2	
	Подготовка кондитерского сырья к производству. Яичные, молочные продукты. Масло, маргарин, жиры	2	
	Подготовка кондитерского сырья к производству. Разрыхлители, вкусовые, ароматические вещества. Орехи и мак.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие 1 Определение качества исходного сырья органолептическим методом.	2	
	Практическое занятие 2 Определение клейковины и влажности муки.	2	
	Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	КК 01., КК 02., КК 03.
Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач на расчёт упёка и припёка, выхода изделий	2		
Самостоятельная работа		2	
Тема 1.2. Тема	Содержание	8	

Организация технологических процессов по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Характеристика технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 6.1. ОК 01., ОК 02.
	Организация работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ОК 03.
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	КК 01., КК 02
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 6 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	4	ПК 6.1. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04 КК 01., КК 02, КК 03, КК 04
Раздел 2.			
МДК 06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной кухни с разработкой электронно- технологических карт		62/44/2	
Тема 1.3.	Содержание	20	
Изделия из теста с несладкой начинкой	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента региональной кухни. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий региональной кухни.	4	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02, КК 03
	Ассортимент губади. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	4	
	Ассортимент белишей. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Ассортимент перемячей. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Ассортимент пирожков. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Ассортимент ватрушек. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	

	Ассортимент бэккенов. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	Ассортимент кыстыбьев, пельменей. Приготовление с различными начинками. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое задание 1 Расчёт необходимого количества сырья. Составление ТТК	4	ПК 6.1, ПК
	Практическое задание 2 Приготовление изделий с несладкими начинками	8	6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04, КК 05
Тема 2.2 Мучные изделия из теста с фруктовыми начинками	Содержание	20	ПК 6.1, ПК
	Ассортимент бэлишей с плодами: бэлиши с яблоками, с яблоками особый, бэлиш на скорую руку. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	4	6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК
	Ассортимент бэлишей ягодами: с калиной, с вишней, с черникой, с брусникой, с чёрной смородиной. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	02. ОК 03.
	Ассортимент бэлишей с сушёными плодами и ягодами, с вареньем, с пастилой. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	КК 01., КК 02, КК 03
	Ассортимент паштетов: открытый с повидлом, слоёный паштет, трёхслойный. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	4	
	Ассортимент паштетов: масляный закрытый, высокий сдобный.	2	
	Мучные изделия с творогом: ватрушка с творогом, бэлиш с кортом, перемячи с творогом. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	4	
	Пирожки с творогом и изюмом, пирожки с кортом, пирожки с морковью и творогом, шаньги с творогом. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое задание 3 Расчёт необходимого количества сырья. Составление ТТК.	4	
	Практическое задание 4 Приготовление изделий с несладкими начинками.	8	
Тема 2.3 Изделия из сдобного теста	Содержание	22	ПК 6.1, ПК 6.2.
	Ассортимент оладьев. Приготовление гречневых, пшеничных, овсяных, гороховых, пшённых оладьев. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	4	ПК 6.3. ОК 01., ОК 02.
	Блины и блинчики. Ассортимент, приготовление. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	ОК 03.

Приготовление чибриков (кабартма).Ассортимент чибриков: выпеченные в печи, с начинками, жареные в масле. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	КК 01., КК 02, КК 03
Ассортимент и приготовление булочек (кумечлэр): пресные из разных видов муки, слоеныебулоч-ки. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
Приготовление булочек «Куптарма», «Катлама», «Юача». Основные предпочтения и техноло-гии приготовления у различных народов мира	2	
Приготовление баурсака из дрожжевого и пресного теста. Баурсак с печенью. Основные предпо-чтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
Приготовление чак-чака из дрожжевого и пресного теста. Оформление, упаковка. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
Приготовление бухарского калеве и пехлеве, свадебного блюда. Основные предпочтения и тех-нологии приготовления у различных народов мира	2	
Приготовление талкыш калеве, чельпека. Основные предпочтения и технологии приготоделе-ния у различных народов мира	2	
Приготовление хвороста (кош-теле) разнообразной формы. Основные предпочтения и техноло-гии приготовления у различных народов мира	2	
Приготовление юкки, лаваша, горабии, порога с орехами. Основные предпочтения и	2	
технологии приготовления у различных народов мира		
Приготовление бисквитного пирога, торта домашнего. Основные предпочтения и техноло-гии приготовления у различных народов мира	2	
Приготовление торта «Тюбетейка», орехового торта, торта орехового со сметанным кремом. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народовмира	2	
Приготовление пирога лимонного, коврижки медовой, пряников мятных. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
Приготовление печенья домашнего, печенья «Пальчики», печенья «Орех». Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
Приготовление печенья «Геркулес», творожного печенья «Эчпочмак», печенья «Ореховые трубочки».	2	
Приготовление сладких закусок «Бал-май», «Альба», «Шомыртлы май». Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	
Практическое задание 5 Расчёт необходимого количества сырья. Составление ТТК.	4	
Практическое задание 6 Приготовление оладий, булочек, кабартма.	4	
Практическое задание 7 Приготовление чак-чака, баурсака, печенья.	4	
Практическое задание 8	4	
Мастер класс по приготовление хвороста (кош-теле).		

Практическое задание 9 Приготовление тортов разнообразного ассортимента.	4	
Самостоятельная работа	2	
<p>Учебная практика по ПМ.06 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с 	180	ПК 6.1 – ПК 6.2 ОК 01, ОК4, КК02, КК 03, КК 04

<p>потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>Выставка-презентация мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		<p>ПК 6.1 – ПК 6.2 ОК 01, ОК4,</p>
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06</p>		<p>КК 01, КК02,</p>
<p>Виды работ:</p>		<p>КК 03, КК 04,</p>
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>		<p>КК 05</p>
<p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>		
<p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>36</p>	
<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p>		
<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>		
<p>Защита отчётов по производственной практике</p>		
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>6</p>	
<p>Всего</p>	<p>336</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатории кухни организации питания, учебный кондитерский цех, кондитерский цех организации питания оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва : КноРус, 2022. – 325 с.

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А. Т. Васюкова. – Москва : КноРус, 2022. – 247 с.

3. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. – 578 с.

4. Технология хлебобулочных изделий. Практикум: Учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина.-2-изд.,стер._Санкт-Петербург:Лань,2 –23. – 232с.

5. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. – Москва : Русайнс, 2018. – 250 с.

3.2.2. Основные Интернет – источники:

1. Журнал «Гастроном»: <http://www.gastronom.ru/>

2. Журнал: «Хлеб Соль»: <http://www.breadsalt.ru/>

3. Международный поварской альянс: <http://www.cook-alliance.ru/>

4. Профессиональный-информационный портал Гильдии шеф-поваров: <http://www.chefs.ru/>

5. Федерация профессиональных поваров и кондитеров России: <http://www.chefcompany.ru/>

6. Электронные словари <http://www.edic.ru>