

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.07 ОСВОЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


Тюмень 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020 г.), ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре ПООП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: Тихонова Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 А от 30 мая 2023 г.

Председатель ПЦК

 Л.В.Тихонова
(подпись)

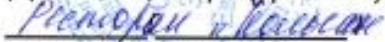
СОГЛАСОВАНО



(должность)



(организация/предприятие)



30 мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. С учетом ФГОС СПО по специальности, в части перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ООП СПО, профессиональным стандартом «Повар» (Приказ Мин труда и соц. защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Мин. юст. РФ 29.09.2015 № 39023)) в учебный план включён вариативный МДК 07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар. В том числе, промежуточная аттестация.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 7.4	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара с учетом требований к безопасности; - упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара; - подготовки полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы по заданию повара; - приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - приготовления блюд и гарниров из овощей и бобовых по заданию повара; - приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара; - приготовления блюд из: рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; - приготовления блюд из яиц и творога по заданию повара; - приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара; - приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков по заданию повара; - приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара; - приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинка продукции по заданию повара; - порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - презентации сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и помощи повару в их производстве; - приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия
-------------------------	---

	<p>по заданию повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. - Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, персонала и материальных ресурсов необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий; - контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - нарезки и формовки овощей и фруктов; - приготовления и оформления холодных и горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента; - приготовления и оформления супов, отваров и бульонов; - приготовления и оформления горячих и холодных соусов; - приготовления и оформления блюд из овощей и грибов; - приготовления и оформления блюд из: рыбы, моллюсков и ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; - приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий; - приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; - приготовления и оформления холодных и горячих десертов; - приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; - контроля хранения и расхода продуктов на производстве; - контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; - презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителем;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос; - изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; - производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале; - оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; - осуществлять контроль выполнения заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента; - изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; - творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; - соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления; - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; - составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий; - составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
знать	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

	<ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; - специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий; - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; - способы организации питания, в том числе диетического; - рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; - виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; - принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
--	---

1.2.3. Личностные результаты, формируемые в процессе освоения профессионального модуля в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код ЛР	Дескрипторы
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР 16	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию
ЛР 17	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда
ЛР 18	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 19	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЛР 20	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЛР 21	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
ЛР 22	Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума
ЛР 23	Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения
ЛР 24	Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.
ЛР 25	Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.
ЛР 26	Готовый принимать участие в самоуправлении техникума.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 305 часов.

Из них на освоение МДК – 118 часов,

на практики: учебную – 72 часа;

производственную – 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен - 7 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.				Практики		
			всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, час.	курсовая проект (работа), час.	Промежуточная аттестация, час.							
1	2	3	4	5	6		8	9	10
ПК 7.1-7.15 ОК 01-7 ОК 9-10	МДК 07.01Выполнение работ по профессии 16675 Повар	118	90	80		2			26
	Учебная практика, часов	72					72		
	Производственная практика, часов	108						108	
	Экзамен квалификационный	7							
	Всего	305	90	80		2	72	108	26

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 выполнение работ по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся,	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
МДК.07.01. Выполнение работ по профессии 16675 Повар			305
Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала		2
	1. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов. Современные способы обработки овощей. Органолептическая оценка качества овощей и грибов.		
	2. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов.		
	3. Правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи, температура подачи		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10
	Практическое занятие № 1. Составление технологических схем. (Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из овощей)		2
	Лабораторная работа № 1. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей		4
	Лабораторная работа № 2. Приготовление простых блюд и гарниров из грибов		4
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание учебного материала		2
	1. Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Основные виды бобовых, их ассортимент. Приготовление блюд из бобовых		
	2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Блюда из макаронных изделий: способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд		
	3. Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся,	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	сервировки и варианты оформления подачи блюд. Виды творога, требования к качеству, химический состав, значение в питании, упаковка, правила хранения. Блюда из творога: способы сервировки и варианты оформления, подача блюд. Ассортимент сложных блюд из яиц и сыра. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования		10 2 4 4 2
	4.Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные. Изделия: вареники (с различными фаршами); пельмени, пирог блинчатый, блинчики; блинчики фаршированные; блины; оладьи Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 2. Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
	Лабораторная работа № 3. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога		
	Лабораторная работа № 4. Технология приготовления и оформления изделий теста		
Тема 1.3. Приготовление супов	Содержание учебного материала		2
	1.Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров. Ассортимент сложных бульонов, горячих и холодных супов. 2. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; посуда. Способы современной подачи готовых бульонов, горячих и холодных супов		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся,	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Тема 1.4. Приготовление соусов	Содержание учебного материала		2
	1.Технология приготовления простых холодных и горячих соусов: красных соусов, белых соусов, молочных и сметанных соусов, соусов на растительном масле. Ассортимент соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи.		
	2. Приготовление мучных пассировок. Приготовление соусных полуфабрикатов. Разновидности сырья для приготовления соусов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		18
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых супов и соусов		2
	Лабораторная работа № 5. Технология приготовления, оформления и отпуска простых горячих супов		4
	Лабораторная работа № 6. Технология приготовления, оформления и подачи холодных супов		4
	Лабораторная работа № 7. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы		4
	Лабораторная работа № 8. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы		4
Тема 1.5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		2
	1.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся,	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	2.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы. Пластование рыбы. Подготовка рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, запекания. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		20
	Практическое занятие № 4. Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыбы		2
	Практическое занятие № 5. Разработка технологических схем механической обработки мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика		2
	Лабораторная работа № 9. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы		4
	Лабораторная работа № 10. Приготовление простых блюд из мяса		4
	Лабораторная работа № 11. Приготовление простых блюд из мяса		4
	Лабораторная работа № 12. Приготовление простых домашней птицы, дичи и кролика		4
	1.Технология приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде. Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы 2. Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся,	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	рыбы. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		26
	Практическое занятие № 6. Составление технологических схем приготовления салатов, горячих и холодных закусок и блюд		2
	Практическое занятие № 7. Работа с нормативной документацией: составление технологических карт для приготовления холодных и горячих напитков		2
	Лабораторная работа № 13. Приготовление и оформление салатов из свежих и отварных овощей		4
	Лабораторная работа № 14. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок и блюд		4
	Лабораторная работа № 15. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков		4
	Лабораторная работа № 16. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий и выпечки с применением инновационных технологий		6
Тематика самостоятельных работ 1.Подготовить доклад на темы: - «Организация подготовки овощей, грибов и приготовление сложной кулинарной продукции»; «Особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов»; - "Технология приготовления жаренных блюд из яиц. Требования к качеству, сроки хранения, правила подачи" - Технологический процесс приготовления супов с бобовыми и картофелем, требование к качеству, правила отпуска" - Технология приготовления и оформление бутербродов" 3.Подготовить презентации на темы: - «Особенности приготовления и способы подачи гарниров»; - «Технологический процесс приготовления рыбы припущенная, с гарниром и соусом, требование к качеству, правила отпуска»; - «Технология приготовления и оформление простых блюд из рыбы»; 4.Составление конспекта на темы: - «Сроки режимам хранения, приготовления соусов, подача»;			26

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся,	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>- «Классификация, пищевая ценность рыбных продуктов»</p> <p>5. Составление схемы тема: «Технология приготовления домашней птицы»</p> <p>6. Составить кроссворд опираясь на темы лекций.</p> <p>7. Доклад:</p> <p>- «Сложные гарниры и блюда из круп, макаронных изделий, бобовых. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами»;</p> <p>- «Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш».</p> <p>Подготовка реферата на тему: «Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из рыбы»</p> <p>8. Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы»</p> <p>9. Разработка компьютерной презентации на тему: «Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для механической кулинарной обработки мяса»</p> <p>10. Составление таблицы категории упитанности мяса говядины, свинины, баранины, козлятины, телятины, свинины, согласно нормативным документам ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убой</p> <p>11. Разработка компьютерной презентации на тему: «Сложная форма нарезки овощей с применением карвинга»</p> <p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; - <i>подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</i> - <i>уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</i> - <i>проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара с учетом требований к безопасности;</i> - <i>упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</i> - <i>подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара</i> 		72

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся,	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара; - подготовки полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы по заданию повара; - приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - приготовления блюд и гарниров из овощей и бобовых по заданию повара; - приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара; - приготовления блюд из: рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; - приготовления блюд из яиц и творога по заданию повара; - приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара; - приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков по заданию повара; - приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара; - приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинка продукции по заданию повара; - порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - презентации сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и помощи повару в их производстве; - приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара; - упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. 		
Производственная практика Виды работ			108
	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся,	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>безопасности на рабочем месте;</p> <p>-оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, персонала и материальных ресурсов необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- нарезки и формовки овощей и фруктов;</p> <p>- приготовления и оформления холодных и горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;</p> <p>- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;</p> <p>- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;</p> <p>- приготовления и оформления блюд из: рыбы, моллюсков и ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;</p> <p>- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;</p> <p>- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;</p> <p>- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;</p> <p>- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</p>		
Экзамен квалификационный			7
Всего			305

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и д.р; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебные кухни ресторана, учебный кондитерский цех,оснащенные основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Весы настольные электронные
Пароконвектомат
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
Фритюрница
Электродрель (жарочная поверхность)
Плита wok
Гриль саламандр
Электроблинница
Электромармиты
Кофемашина с капучинатором
Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
Ховали (оборудование для варки кофе на песке)
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Охлаждаемый прилавок-витрина
Фризер
Стол холодильный с охлаждаемой горкой
Гранитор
Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
Процессор кухонный
Овощерезка
Миксер для коктейлей
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Кофемолка
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада

Стол с охлаждаемой поверхностью
Стол с гранитной поверхностью
Стол с деревянной поверхностью
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга
Овоскоп
Нитраттестер
Машина посудомоечная

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1 Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2019. - 379 с. - (Серия: Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2019. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : «Академия», 2019. – 432 с.- <http://www.academia-moscow.ru>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<i>ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</i>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических № 1-7/ лабораторных занятий № 1-16; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю
<i>ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</i>		
<i>ПК 7.3 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</i>		
<i>ПК 7.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</i>		

	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
--	--	--

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических № 1-7/ лабораторных занятий № 1-16; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю</p>
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на 	

учетом особенностей социального и культурного контекста	государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07Содействовать 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.08Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; - поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.10Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК.11Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- использование знаний по финансовой грамотности; - планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	
---	---	--