

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И
СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение №__

к ОП СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ОСВОЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 (ред. от 03.07.2024), зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 N 44828.

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

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.

Председатель ПЦК
К.С. Кондрашова

Подпись

СОГЛАСОВАНО

Директор производства

(должность)

ООО "Фабрика кухни"

(организация/предприятие)

/Н.Л. Каменских/

28 мая 2026 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 1667 5 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: Выполнение работ по профессии Повар 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.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	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	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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
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	- 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, протирания, 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. - 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	- 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 продукции; - 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	- 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; - 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. Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения профессионального модуля в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Целевые ориентиры	Код ЦО
Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.	ЦО 4
Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.	ЦО 9
Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.	ЦО 14
Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.	ЦО 19
Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.	ЦО 22
Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и	ЦО 28

самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.	
Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.	ЦО 30
Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.	ЦО 34
Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	ЦО 39
Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЦО 40
Сознающий свою позицию активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	ЦО 44
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЦО 47
Осознающий приоритетную ценность личности человека, уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЦО 48
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;	ЦО 50
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЦО 53
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	ЦО 56

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 297 часов;
 Из них на освоение МДК – 110 часов;
 на практики: учебную - 72 часа
 производственную - 108;
 экзамен по модулю – 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	110	102	90		2			6
	Учебная практика, часов	72					72		
	Производственная практика, часов	108						108	
	Экзамен квалификационной	7							
	Всего	297	102	90		2	72	108	6

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			110
Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание учебного материала		4
	1. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству. Современные способы обработки овощей. Органолептическая оценка качества овощей и грибов.		
	2. 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		
	3. Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.), бобовых и макаронных изделий Приготовление блюд и гарниров из различных круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству, правила хранения.		
	4. Ассортимент и виды яичных продуктов и творога, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц, сыра и творога, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Упаковка, правила хранения.		
	5. Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, технология приготовления, кулинарное использование. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные и т.д. Характеристика дрожжевого теста. Требования к качеству теста. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	6. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	Тематика практических занятий		8
	Практическое занятие № 1. Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.		4
	Практическое занятие № 2. Составление технологических карт с расчетом заданного количества порций. Требования к качеству блюд. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд .		4

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
	Тематика лабораторных работ		22
	Лабораторная работа № 1. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов		4
	Лабораторная работа № 2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога		6
	Лабораторная работа № 3. Технология приготовления и оформления изделий из теста		6
	Лабораторная работа № 4. Технология приготовления, оформления и отпуска горячих и холодных супов		6
Тема 1.2. Приготовление супов и соусов	Содержание учебного материала		4
	1. Подготовка сырья и приготовление бульонов, отваров, простых супов. Ассортимент сложных бульонов, горячих и холодных супов.		
	2. Приготовление мучных пассировок. Приготовление соусных полуфабрикатов. Разновидности сырья для приготовления соусов.		
	3. Ассортимент и приготовление простых холодных и горячих соусов: Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов.		
	4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Способы современной подачи готовых бульонов, горячих и холодных супов		
Тема 1.3. Приготовление горячих вторых блюд	Содержание учебного материала		4
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Приготовление блюд из рыбы в припущенном, тушеном и жареном виде. Приготовление, оформление и подача блюд		
	2. Пищевая ценность, требования к качеству мясного сырья. Приготовление и презентация блюд из мяса, птицы, дичи и кролика..		
	3. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
	4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Организация работы в горячем цехе		

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
	при приготовлении горячих блюд. Подбор производственного инвентаря и оборудования.		
	Тематика практических занятий		4
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых супов и горячих вторых блюд		4
	Тематика лабораторных работ		56
	Лабораторная работа № 5. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы		4
	Лабораторная работа № 6. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы		4
	Лабораторная работа № 7. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы		6
	Лабораторная работа № 8. Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса		6
	Лабораторная работа № 8. Приготовление блюд из жареного и запеченного мяса		6
	Лабораторная работа № 9. Приготовление простых блюд из домашней птицы, дичи и кролика		6
	Лабораторная работа № 10. Приготовление и оформление салатов из свежих и отварных овощей		6
	Лабораторная работа № 11. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок и блюд		6
	Лабораторная работа № 12. Приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков		6
	Лабораторная работа № 13. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий и выпечки с применением инновационных технологий		6
Тематика самостоятельных работ Подготовить презентации на темы: 1- «Особенности приготовления и способы подачи гарниров»; 2- «Технологический процесс приготовления рыба припущенная, с гарниром и соусом, требование к качеству, правила отпуска»;			6

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
3-«Технология приготовления и оформление простых блюд из рыбы»; Составление конспекта на темы: 4- «Сроки режимам хранения, приготовления соусов, подача»; 5- «Классификация, пищевая ценность рыбных продуктов» 6. Составление схемы тема: «Технология приготовления блюд из домашней птицы» 7.Разработка компьютерной презентации на тему: «Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для механической кулинарной обработки мяса» 8. Составление таблицы категории упитанности мяса говядины, свинины, баранины, козлятины, телятины, свинины, согласно нормативным документам ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя Учебная практика Виды работ Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - 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 и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</i> - <i>обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;</i> - <i>подготовки полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы по заданию повара;</i> - <i>приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;</i> - <i>приготовления блюд и гарниров из овощей и бобовых по заданию повара;</i> - <i>приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;</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
	- 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, протирания, 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 безопасности на рабочем месте; - 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;		

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
	- 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 потребителям.		
Экзамен квалификационный			7
Всего			297

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 Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 92 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/>
- 2 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, 2022. - 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, 2022. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

- 1 Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru
- 2 Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <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>	- 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических № 1-3/ лабораторных занятий № 1-13; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<i>ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</i>		Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена квалификационного
<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>		

	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, 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.	- 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	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 Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена квалификационного
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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 специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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	