

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.02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 "ПОВАР (3 РАЗРЯДА)"

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. N 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Повар, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. N 610н; Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 01 декабря 2015 г. N 910н

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Хлебуш Е.В., преподаватель

Одобрено
на заседании ПЦК И.П.И.С.
Протокол № 11 «10» 06.2021 г.
Председатель ПЦК
О.И.Хасов А.Б.
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
Н.В. Бочанова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель отдела персонала
(должность)
ООО, Гостиничный комплекс
(организация/предприятие)
«10» 06 2021 г.


СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 "ПОВАР (3 РАЗРЯДА)"

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ПМ.02 Выполнение работ по профессии 16675 Повар (3 разряда) является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям: 16675 Повар, 16399 Официант.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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
- 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 рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
- Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара
- Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
- Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
- Приготовления блюд из яиц по заданию повара
- Приготовления блюд из 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 горячих напитков по заданию повара
- Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- Приготовление 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, начинки продукции по заданию повара
- Порционирования (комплектации), раздача блюд, напитков и кулинарных

изделий по заданию повара

- Помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
- Приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
- Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

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

Знать:

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов 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
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

общее количество часов: 720 часов, в том числе:
максимальная учебная нагрузка – 720 часов,
обязательная аудиторная учебная нагрузка – 180 часов;
учебная практика - 216 часов;
производственная практика - 324 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по профессии 16675 Повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 2.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ОК 01	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 03	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02. Выполнение работ по профессии 16675 «Повар (3 разряда)»

МДК. 02.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрено рассредоточенная практика)	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ.02 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар (3 разряда)»							
ПК 2.1- 2.2	МДК. 02.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	180	180	130			
УП.02	Учебная практика	216				216	
ПП.02	Производственная практика	324					324
	Всего:	720	180	130		216	324

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ 02. Выполнение работ по профессии 16675 «Повар (3 разряда)»

МДК 02.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 02.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара			180	
Раздел 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара			180	
Тема 1.1 Основные характеристики и пищевая ценность овощей, грибов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов		
	2	Методы определения качества поступивших овощей и грибов. Признаки доброкачественности овощей и грибов		
	3	Органолептическая оценка качества овощей и грибов. Требования к безопасности хранения овощей и грибов. Условия и сроки хранения овощей и грибов		
Тема 1.2 Методы обработки и подготовки овощей и грибов, для приготовления блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Последовательность технологических операций обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления блюд. Современные способы обработки овощей и грибов		
	Практические занятия		8	
	1.	Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей	2	
	2.	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки грибов	2	
	3.	Практическое занятие № 3. Формы нарезки овощей, их назначение	2	
	4.	Практическое занятие № 4. Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов	2	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		2	2

Приготовление блюд из овощей и грибов	1.	Ассортимент блюд из овощей и грибов. Актуальные направления в приготовлении блюд и гарниров, из овощей и грибов. Виды тепловой обработки, для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов		
	2	Основные критерии оценки качества, готовых блюд и гарниров, из овощей и грибов		
	3	Условия и сроки хранения блюд из овощей и грибов		
	Практические занятия		12	
	1.	Практическое занятие № 5. Составление технологических карт и схем приготовления блюд, из отварных и припущенных овощей и грибов.	2	
	2.	Практическое занятие № 6. Составление технологических карт и схем приготовления блюд, из тушеных овощей и грибов.	2	
	3.	Практическое занятие № 7. Составление технологических карт и схем приготовления блюд, из жареных и запеченных, фаршированных овощей и грибов.	2	
	4.	Практическое занятие № 8. Приготовление блюд из картофеля	2	
	5.	Практическое занятие № 9. Приготовление блюд из капусты.	2	
	6.	Практическое занятие № 10. Приготовление блюд из свеклы	2	
Тема 1.4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.), их ассортимент, значение и пищевая ценность. Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления. Основные критерии оценки качества, готовых блюд и гарниров из круп	2	
	2.	Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные критерии оценки качества, готовых блюд и гарниров, из бобовых	2	
	3.	Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий: способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Основные критерии оценки качества, готовых блюд и гарниров из макаронных изделий	2	
	Практические занятия		8	
	1.	Практическое занятие № 11. Составление технологических карт и схем приготовления блюд и гарниров, из различных круп	2	
	2.	Практическое занятие № 12. Составление технологических карт и схем приготовления блюд и гарниров, из бобовых	2	
	3.	Практическое занятие № 13. Приготовление блюд и гарниров из круп	2	
	4.	Практическое занятие № 14. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	2	

Тема 1.5. Приготовление блюд из яиц, творога, теста	Содержание учебного материала		8	2
	1.	Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд	2	
	2.	Характеристика основных продуктов для приготовления сложных блюд из сыра. Дополнительные ингредиенты. Ассортимент сложных блюд из яиц и сыра. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых блюд	2	
	3.	Технология приготовления изделий из без дрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из без дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд	2	
	4.	Характеристика дрожжевого теста. Сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий	2	
	Практические занятия		10	
	1.	Практическое занятие № 15. Составление технологических карт и схем приготовления блюд, из яиц	2	
	2.	Практическое занятие № 16. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из творога и теста	2	
	3.	Практическое занятие № 17. Приготовление блюд из яиц	2	
	4.	Практическое занятие № 18. Приготовление блюд из творога	2	
	5.	Практическое занятие № 19. Приготовление блюд из теста	2	
Тема 1.6. Приготовление супов	Содержание учебного материала		2	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.		
	Практические занятия		6	
	1.	Практическое занятие № 20. Составление технологических карт, приготовления простых супов	2	
	2.	Практическое занятие № 21. Составление технологических схем, приготовления простых супов	2	
	3.	Практическое занятие № 22. Приготовление простых супов	2	
Содержание учебного материала			2	2

Тема 1.7. Приготовление соусов	1.	Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании. Приготовление мучных пассировок		
	2	Простые холодных и горячие соусы: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле		
	3	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых соусов		
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 23. Составление технологических карт, приготовления простых холодных и горячих соусов. Составление технологических схем, приготовления простых холодных и горячих соусов.	2	
	2.	Практическое занятие № 24. Приготовление простых соусов.	2	
Тема 1.8 Основные характеристики и пищевая ценность рыб, нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Пищевая ценность рыбы, нерыбных продуктов моря. Классификационные группы: рыбного и нерыбных продуктов моря, и их характеристика. Признаки доброкачественности рыбы и нерыбных продуктов моря		
Тема 1.9 Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря		
	Практические занятия		10	
	1.	Практическое занятие № 25. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки рыбы: без чешуи, с чешуей	2	
	2.	Практическое занятие № 26. Составление технологических схем разделки рыбы, на полуфабрикаты, для различных видов тепловой обработки	2	
	3.	Практическое занятие № 27. Органолептический анализ: методы определения качества поступившей рыбы и нерыбных продуктов моря	2	
	4.	Практическое занятие № 28. Составление технологических схем обработки нерыбных продуктов моря	2	
	5.	Практическое занятие № 29. Решение задач по расчету сырья для приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	
Тема 1.10 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря: в отварном и припущенном виде. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из жареной и запеченной рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря		

нерыбных продуктов моря	Практические занятия		12	
	1.	Практическое занятие № 30. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из рыбы, в отварном и припущенном виде	2	
	2.	Практическое занятие № 31. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из рыбы, в тушеном и жареном виде	2	
	3.	Практическое занятие № 32. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из рыбы, в запеченном виде	2	
	4.	Практическое занятие № 33. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из нерыбных продуктов моря	2	
	5.	Практическое занятие № 34. Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов рыбы.	2	
	6.	Практическое занятие № 35. Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов рыбы котлетной массы.	2	
Тема 1.11 Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Пищевая ценность мяса, птицы, дичи. Классификация мяса, птицы, дичи поступающее на ПОП	2	
	2.	Признаки доброкачества мяса, птицы, дичи.	2	
	3.	Методы определения качества поступившего сырья. Условия и сроки хранения мяса, птицы, дичи.	2	
	Практические занятия		2	
	1.	Практическое занятие № 36. Составление схем классификации мяса: по виду, по термическому состоянию, по способу обработки	2	
Тема 1.12. Методы обработки и подготовки мяса для приготовления блюд.	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса. Последовательность технологических операций обработки и подготовки мяса. Разделка говяжьих, свиных, бараньих туш. Виды полуфабрикатов.		
	Практические занятия		6	
	1	Практическое занятие № 37. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса	2	
	2.	Практическое занятие № 38. Схемы разделки говяжьих, свиных, бараньих туш на части, их кулинарное использование.	2	
	3.	Практическое занятие № 39. Органолептический анализ: методы определения качества поступившего мяса.	2	
Тема 1.13.	Содержание учебного материала		2	2

Технологический процесс приготовления блюд из мяса	1.	Ассортимент блюд из мяса. Актуальные направления в приготовлении блюд из мяса. Технологический процесс приготовления блюд из мяса в отварном, жареном, припущенном виде. Технологический процесс приготовления блюд, из мясной рубленой и котлетной массы. Основные критерии оценки качества готовых блюд из мяса, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия		12	
	1.	Практическое занятие № 40. Составление технологических карт приготовления блюд из мяса, в отварном и припущенном виде	2	
	2.	Практическое занятие № 41. Составление технологических схем приготовления блюд из мяса, в отварном и припущенном виде	2	
	3.	Практическое занятие № 42. Составление технологических карт приготовления блюд из мяса, в тушеном и жареном виде	2	
	4.	Практическое занятие № 43. Составление технологических схем приготовления блюд из мяса, в тушеном и жареном виде	2	
	5.	Практическое занятие № 44. Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов мяса.	2	
	6.	Практическое занятие № 45. Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов мяса котлетной и рубленой массы	2	
Тема 1.14 Методы обработки и подготовки птицы, дичи и кролика, для приготовления блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки птицы, дичи и кролика. Методы обработки и подготовки птицы, дичи и кролика для приготовления блюд. Виды полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика		
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 46. Составление технологической схемы механической кулинарной обработки мороженой птицы.	2	
Тема 1.15 Технологический процесс приготовления блюд из птицы, дичи и кролика.	2.	Практическое занятие № 47. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы	2	
	Содержание учебного материала		2	
	1.	Ассортимент блюд из птицы, дичи и кролика. Актуальные направления в приготовлении блюд из птицы, дичи и кролика. Технологический процесс приготовления блюд из птицы, дичи и кролика, в отварном, жареном, припущенном виде. Технологический процесс приготовления блюд, из мясной рубленой и котлетной массы. Основные критерии оценки качества готовых блюд из мяса, условия и сроки хранения		
	Практические занятия		8	
	1.	Практическое занятие № 48. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из птицы, дичи и кролика. , в отварном и припущенном виде	2	
	2.	Практическое занятие № 49. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из птицы, дичи и кролика, в тушеном и жареном виде	2	

	3.	Практическое занятие № 50. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из птицы, дичи и кролика, в запеченном виде и из мясной рубленой и котлетной массы	2	
	4.	Практическое занятие № 51. Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов птицы	2	
Тема 1.16 Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Пищевая ценность субпродуктов. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов. Последовательность технологических операций обработки и подготовки субпродуктов. Ассортимент блюд из субпродуктов. Актуальные направления в приготовлении блюд из субпродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов. Основные критерии оценки качества готовых блюд из субпродуктов. Условия и сроки хранения блюд из субпродуктов		
	Практические занятия		6	
	1.	Практическое занятие № 52. Составление технологических карт приготовления блюд из субпродуктов	2	
	2.	Практическое занятие № 53. Составление технологических схем приготовления блюд из субпродуктов	2	
	3.	Практическое занятие № 54. Приготовлении блюд из субпродуктов	2	
Тема 1.17. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок.	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация рабочего места в холодном цехе, по приготовлению холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок.		
	Практические занятия		12	
	1.	Практическое занятие № 55. Составление технологических карт приготовления бутербродов	2	
	2.	Практическое занятие № 56. Составление технологических схем приготовления бутербродов	2	
	3.	Практическое занятие № 57. Составление технологических карт приготовления салатов	2	
	4.	Практическое занятие № 58. Составление технологических схем приготовления салатов	2	
	5.	Практическое занятие № 59. Приготовление холодных блюд	2	
	6.	Практическое занятие № 60. Приготовление закусок	2	
Тема 1.18. Технологический процесс приготовления	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Ассортимент холодных и горячих сладких блюд, напитков. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков. Технологический процесс приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков		

холодных и горячих сладких блюд, напитков.	Практические занятия		10	
	1.	Практическое занятие № 61. Составление технологических карт приготовления холодных и горячих сладких блюд	2	
	2.	Практическое занятие № 62. Составление технологических схем приготовления холодных и горячих сладких блюд	2	
	3.	Практическое занятие № 63. Составление технологических карт приготовления холодных и горячих напитков	2	
	4.	Практическое занятие № 64. Приготовление сладких блюд	2	
	5.	Практическое занятие № 65. Приготовление напитков	2	
Экзамен				
Всего:			180	
Учебная практика			216	
Виды работ:				
1.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.				
2. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление кулинарной продукции:				
- особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов.				
3. Организация подготовки круп и приготовление кулинарной продукции:				
-технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш. Приготовление блюд с применением инновационных технологий;				
- приготовление блюд из бобовых и кукурузы, основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность.				
- варка макарон разными способами, приготовление блюд из макаронных изделий.				
Приготовление блюд с применением инновационных технологий;				
- способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров.				
4. Организация подготовки яиц, творога и приготовление кулинарной продукции:				
- приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать);				
- приготовление блюд с применением инновационных технологий;				
- блюда из творога, способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим.				
Приготовление блюд с применением инновационных технологий.				
5. Организация подготовки изделий из бездрожжевого теста и приготовление кулинарной продукции:				
- технология приготовления изделий из без дрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени, приготовление блюд с применением инновационных технологий.				
6. Организация подготовки бульонов, супов, соусов и приготовление кулинарной продукции:				

<ul style="list-style-type: none"> - приготовление различных видов бульонов и отваров; - приготовление простых супов, способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи; -приготовление блюд с применением инновационных технологий; - приготовление простых и горячих соусов, приготовление блюд с применением инновационных технологий. <p>7. Организация подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - правила размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой; <p>-приготовление рыбных полуфабрикатов: крупных (целая рыба), порционных и мелкокусковых, приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой, приготовление блюд с применением инновационных технологий. - приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы; - приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы и котлетной массы. <p>8. Организация подготовки мяса, птицы дичи и приготовление кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов; - приготовление блюд простых блюд из мяса и с применением инновационных технологий; - общие приемы приготовления полуфабрикатов из птиц, последовательность выполнения технологических операций; <p>-приготовление блюд простых блюд из птицы и с применением инновационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов; - приготовления холодных блюд и закусок, приготовление блюд с применением инновационных технологий. <p>9. Организация подготовки бутербродов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов. <p>10. Организация подготовки холодных и горячих сладких блюд, а также напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков; - требования к качеству напитков <p>Дифференцированный зачет</p>		
--	--	--

Производственная практика Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение работ по приготовлению блюд из овощей и грибов. 2. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. 3. Выполнение работ по приготовлению блюд из яиц, творога, теста. 4. Выполнение работ по приготовлению супов. 5. Выполнение работ по приготовлению соусов. 6. Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. 7. Выполнение работ по приготовлению блюд из мяса. 8. Выполнение работ по приготовлению блюд из птицы, дичи и кролика. 9. Выполнение работ по приготовлению блюд из субпродуктов. 10. Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и закусок. 11. Выполнение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, напитков. Дифференцированный зачет	324	
Квалификационный экзамен		
Всего	720	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличие учебного кабинета Профессионального обучения, лаборатории Приготовления пищи

- специальные технологии
- оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
- плакаты;
- стенды;
- схемы;
- справочные таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: e.lanbook.com/book

Дополнительные источники:

1. Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <http://www.academia-moscow.ru>
2. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ./Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2017. – 400с.- <http://www.academia-moscow.ru>
3. Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / И. И. Потапова. – М.: Академия, 2016. – 64 с. - URL. - <http://www.academia-moscow.ru>
4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 112 с.- <http://www.academia-moscow.ru>
5. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2016. - 60 с.
6. Общепит: бизнес и искусство: журнал. – ежемес. – 2018 - № 1-2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, в соответствии с учебным расписанием.

Обязательным условием прохождения учебной и производственной практики является наличие мастера производственного обучения.

В процессе освоения профессионального модуля, обучающиеся получают консультационную поддержку в соответствии с учебным планом и графиком консультаций по дисциплине.

Обязательным условием допуска к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются обучающиеся успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: междисциплинарные курсы, учебную и производственную практику.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарного курса (курсам):

среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

Результаты (освоенные профессиональ ные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.2.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных 	<p>Методы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка выполнения заданий; - сравнение, анализ и оценка результатов выполнения практического задания; <p>Формы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка отчета по итогам выполнения практических работ; -анализ и оценка отчета учебной практики.
<p>ПК.2.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; 	<p>Методы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка освоения алгоритма выполнения операций; - анализ и оценка решения ситуационных и профессиональных задач. <p>Формы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита мини-проекта (по

	<ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - организовывать их хранение до момента использования; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад; -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -рационально использовать продукты, полуфабрикаты; -соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; -определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; -доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; -владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -подбирать гарниры, соусы; -соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости сочетаемости с основными продуктами; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать 	<p>освоению определенных компетенций);</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ и оценка отчета по итогам выполнения практических работ; -анализ и оценка отчета учебной практики.
--	---	---

	<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); - охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; 	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес	Применение потенциала в профессиональной деятельности для эффективной работы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	Обоснование собственного выбора решения в ситуационных упражнениях, приближенных к области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в сфере обслуживания	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи	Верный поиск требуемой информации и ее адекватное использование для выполнения производственных задач	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с одноклассниками, преподавателями в процессе обучения и в ситуациях, приближенных к производственным	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы