

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ООП ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО
Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова
«23» _____ 20__ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Тюмень 2020

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 образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), требованиями Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Трихлеб Ольга Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

Веселова Надежда Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии 16675 Повар и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

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
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Профессиональные компетенции

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПК 7.1.	Организовывать рабочее место повара.
ПК 7.2	Приготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия и другую продукцию
ПК 7.3	Презентовать и продавать блюда, напитки и кулинарные изделия

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– проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания– подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;– обработки, нарезки и формовка овощей и грибов;– подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней
-------------------------	---

	<p>птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; – приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы; – приготовления каш и гарниров из круп; – приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; – приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи; – приготовления блюд из яиц; – приготовления блюд из творога; – приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; – приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, птицы; – приготовления горячих напитков; – приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов; – приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд; – приготовления и оформление супов, бульонов и отваров; – приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий; – производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации; – приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий; – упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос; – упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
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; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; – готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам; – 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	<ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения – значение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; – 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – пищевую 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. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 384 часа,

Из них на освоение МДК – 198 часов;

на практики: учебную – 72 часа,

производственную – 108 часов.

1.4. Использование часов вариативной части ООП

Междисциплинарный курс	Обоснование	Объем часов			
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки		Самостоятельная работа
			ТЗ	ПЗ	
<u>МДК по выбору:</u> МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» /	Междисциплинарный курс МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» включен в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н.	198	90	108	-
ПП 07.01 Производственная практика	Производственная практика включена в учебный план с целью учета требований Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н.	108	-	108	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

Коды ПК и ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Консультация	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.						
	практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	198	198	108	–	–	–	–	–	–
ПК 7.1-7.3 ОК 01-07, 09-10	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	22	22	12	–	–	–	–	–	–
ПК 7.1-7.3 ОК 01-07, 09-10	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	26	26	14	–	–	–	–	–	–
ПК 7.1-7.3 ОК 01-07, 09-10	Раздел 3. Приготовление супов и соусов	24	24	14	–	–	–	–	–	–
ПК 7.1-7.3 ОК 01-07, 09-10	Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	30	30	14	–	–	–	–	–	–
ПК 7.1-7.3 ОК 01-07, 09-10	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	36	36	18	–	–	–	–	–	–
ПК 7.1-7.3 ОК 01-07, 09-10	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	28	28	18	–	–	–	–	–	–
ПК 7.1-7.3 ОК 01-07, 09-10	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	32	32	20	–	–	–	–	–	–
ПК 7.1-7.3	Учебная практика, часов	72	–			72	–	–	–	–
	Производственная практика, часов	108	–			–	108	–	–	–
	Квалификационный экзамен	6	–			–	–	–	–	6
	Всего:	384	198	108	–	72	108	–	–	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК.07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
<i>Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</i>		22
<i>МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»</i>		
<i>Тема 1.1. Ассортимент и пищевая ценность овощей и грибов. Обработка сырья и использование овощей и грибов.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	
	<i>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения использования в кулинарии. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей, приготовление</i>	2
<i>Тема 1.2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных овощей.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	<i>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.</i>	
<i>Тема 1.3. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	<i>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей. Пряности, приправы пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.</i>	
	<i>Практические занятия</i>	12
	<i>Определение массы отходов при механической обработке .Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.</i>	6
	<i>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных, запеченных и тушеных овощей. Органолептическое определение качества готовых блюд. Оформление и отпуск.</i>	6
<i>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.</i>		26
<i>Тема 2.1.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2

Ассортимент и пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий, муки.	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования использование.	
Тема 2.2. Ассортимент и пищевая ценность молочных и жировых продуктов, яиц и творога.	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству молочных и жировых продуктов, яиц и творога. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования использование.	2
Тема 2.3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание учебного материала Температурный режим., правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд. Практические занятия	4
	Расчет необходимого сырья, приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	8
Тема 2.4. Приготовление, оформления и отпуск блюд и гарниров яиц и творога .	Содержание учебного материала Температурный режим., правила приготовления и оформления блюд и гарниров яиц и творога. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд. Практические занятия	4
	Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача. сроки хранения и реализации.	6
Раздел 3. Приготовление супов и соусов		24
Тема 3.1. Классификация, пищевая ценность супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов	Содержание учебного материала Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила их безопасного использование.	2
Тема 3.2. Приготовление, оформления и правила подачи заправочных супов, картофельных супов, супов с макаронными изделиями.	Содержание учебного материала Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок. Температурный режим., правила приготовления молочных холодных и сладких супов. Способы сервировки варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режим хранения и реализации, Правила	4

	проведения бракеража.	
Тема 3.3. Приготовление, оформления и правила подачи молочных холодных и сладких супов.	Содержание учебного материала	2
	Температурный режим., правила приготовления молочных холодных и сладких супов. Способы сервировки варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режим хранения и реализации, Правила проведения бракеража.	
	Практические занятия	6
	Расчет количества необходимого сырья, для приготовления супов. соусов	2
	Приготовление заправочных супов борщей, щей, рассольник, солянок суп лапша, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск. Приготовлением супов, молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск. Оформление и отпуск соусов	4
Тема 3.4. Классификация, пищевая ценность соусов. Приготовление основных соусов и их производных.	Содержание учебного материала	4
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность соусов.	
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим., и правила приготовления основного красного, белого, сметанных, молочных, грибных, яичномаслянных соусов и их производных, соусов на уксусе, различных консистенций, их использование, требования к качеству. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража	
	Практические занятия	6
Приготовление соусов и их производных		
Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы		30
Тема 4.1. Классификация, пищевая ценность рыбы, рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание учебного материала	2
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	
Тема 4.2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и хрящевым скелетом,	Содержание учебного материала	2
	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и хрящевым скелетом, способы разделки.	

способы разделки.	Практические занятия	6
	Решение ситуативных задач. Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.	
Тема 4.3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жаренной рыбы.	Содержание учебного материала	2
	Классификация готовых блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жаренной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	
Тема 4.4. Приготовление, оформление и отпуски блюд запеченной рыбы	Содержание учебного материала	2
	Приготовление, оформление и отпуски блюд запеченной рыбы Правила проведения бракеража, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	
Тема 4.5. Приготовление, оформление и отпуск блюд тушеной рыбы.	Содержание учебного материала	2
	Приготовление, оформление и отпуск блюд тушеной рыбы. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования к качеству блюд из рыбы. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске. Блюда из рыбы. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	
Тема 4.6. Характеристика и пищевая ценность нерыбного сырья. Обработка нерыбного сырья.	Содержание учебного материала	6
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и	

	<i>ракообразных.</i>	
	<i>Практические занятия</i>	8
	<i>Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор инвентаря и оборудования.</i> <i>Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Обработка нерыбного водного сырья. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Оформление, подача.</i> <i>Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</i>	
<i>Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>		36
<i>Тема 5.1.</i> <i>Классификация, пищевая ценность, обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	<i>Классификация, пищевая ценность, строения тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.</i>	
<i>Тема 5.2.</i> <i>Механическая кулинарная обработка мяса</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	<i>Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.</i>	
<i>Тема 5.4.</i> <i>Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	<i>Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Требования к качеству, сроки хранения. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила безопасного использования.</i>	
<i>Тема 5.5.</i> <i>Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенного, отварного мяса.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	<i>Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из припущенного, отварного мяса</i> <i>Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.</i>	
	<i>Практические занятия</i>	8
	<i>Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья</i> <i>Составление технологических карт.</i>	4
	<i>Приготовление блюд из мяса.</i>	4
<i>Тема 5.6.</i> <i>Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	<i>Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса. Органолептическая оценка</i>	
<i>Тема 5.7.</i> <i>Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	<i>Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса. Органолептическая оценка качества готовых блюд из</i>	

	мяса.	
	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса	
	Практические занятия	4
	Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.	
Тема 5.8. Классификация, пищевая ценность. Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса птицы.	Содержание учебного материала	2
	Классификация, пищевая ценность. Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса птицы.	
	Практические занятия	6
	Приготовление блюд из домашней птицы	
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		28
Тема 6.1. Классификация, пищевая ценность, холодных блюд и закусок.	Содержание учебного материала	2
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемые для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	
Тема 6.2. Ассортимент холодных блюд и закусок Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала	4
	Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов.	
Тема 6.3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и сервировки. Отпуск, температура подачи. Технология приготовления салатных заправок. Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.	4
	Практические занятия	18

	Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила безопасного использования. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков		32
Тема 7.1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность, сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд.	Содержание учебного материала Ассортимент классификация сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка Основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов, взбитых сливок при приготовлении отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.	6
Тема 7.2. Приготовление горячих напитков	Содержание учебного материала Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад) Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.	4
	Практические занятия Приготовление горячих напитков	8
	Содержание учебного материала Значения холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков и их хранения. Требования к качеству, режим хранения и реализации напитков.	2
Тема 7.3. Приготовление холодных напитков	Практические занятия Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила безопасного использования. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных	12

	<p>сладких блюд, горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.</p>	
<p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. 2. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. 4. Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Готовить простые горячие и холодные соусы. 5. Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. 6. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. 7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые холодные закуски. Готовить и оформлять простые холодные блюда. 8. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда. Готовить простые горячие напитки. 9. Готовить и оформлять простые холодные напитки. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		72
<p><i>Производственная практика (по профилю специальности)</i></p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. 2. Выполнять первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. 3. Выполнять подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. 4. Готовить: бульоны и отвары, простые супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые горячие и холодные соусы 5. Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. 		108

<p>6. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые холодные закуски. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> <p>8. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	
Квалификационный экзамен	6
Всего	384

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации рабочей программы профессионального модуля 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 др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

3. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

5. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изданий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с., [8] с. цв. ил.

3.2.2. Электронные издания:

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 432 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 192 с

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

3.2.3. Дополнительные источники:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. <http://knigakulinara.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
ПК 7.1. Организовывать рабочее место повара.	– Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 7.2. Приготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия и другую продукцию	– проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания – подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	
ПК 7.3. Презентовать и продавать блюда, напитки и кулинарные изделия	– обработка, нарезка и формовка овощей и грибов; – подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; – приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями; – приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы; – приготовление каш и гарниров из круп; – приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; – приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи; – приготовление блюд из яиц; – приготовление блюд из творога; – приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий; – приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы; – приготовление горячих напитков; – приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов; – приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд; – приготовление и оформление супов, бульонов и отваров; – приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий; – производство сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и	

	<p>кулинарных изделий, и их презентации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий; – упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос; – упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

клиентами		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – 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 интересные профессиональные темы 	