

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Маркс,
2020г.

УТВЕРЖАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
Гребнева Е.В./
августа 2020 г.



Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар** разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года, профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.)

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания.
Протокол №01, дата «24» августа 2020 г.
Председатель Горбатова Г.В.

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания.
Протокол №01, дата «24» августа 2020 г.
Председатель Горбатова Г.В.

СОГ
колл
Прот
Пред

Составитель (автор):

Горбатова Г.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» первой квалификационной категории

Рецензенты:
Внутренний

Тихонова Т.И., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внешний

Дукаев М.М. - ИП

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 15 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 19 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565, входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ОВД) Выполнение работ по профессии 16675 Повар и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ОВД | Выполнение работ по профессии 16675 Повар. |
| ПК 7.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени. |
| ПК 7.2. | Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря. |
| ПК 7.3. | Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них. |
| ПК 7.4. | Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты). |
| ПК 7.5. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. |
| ПК 7.6. | Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога. |
| ПК 7.7. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса. |
| ПК 7.8. | Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки. |

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:
иметь практический опыт:**

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков.

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;

- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов

- моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков;
- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий;
 - правила проведения бракеража готовой продукции;
 - способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
 - температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального

модуля:

Всего -306 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:
- учебной практики - 108 часов;
- производственной практики – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка) | Объем образовательной программы, час. | | | | | | Самостоятельная работа |
|-----------------------------------|--|---|--|----------------------|------------------------|------------------|----------------|-------------------------|------------------------|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | |
| | | | Обучение по МДК, в час. | | | | Практика | | |
| | | | в т.ч. | | | | Учебная, часов | Производственная, часов | |
| | | | Всего, часов | Практические занятия | Теоретические занятия, | курсовая работа, | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 | 9 | 10 | |
| ПК 7.1.-7.8. | МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар | 90 | 90 | 46 | 44 | - | | | |
| | Учебная практика | 108 | | - | - | - | 108 | - | |
| | Производственная практика | 108 | | | | | | 108 | |
| | Всего | 306 | 90 | 46 | 44 | | 108 | 108 | |

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар | | 306 | |
| Раздел 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов. | | 12 | |
| Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов | Содержание учебного материала | 6 | |
| | 1 Значение в питании: классификация овощей. Технология обработки клубнеплодов. Технология обработки корнеплодов. Виды нарезки | 2 | 2 |
| | 2 Технология обработки луковых и капустных овощей. Технология обработки плодовых, листовых, бобовых, десертных овощей и грибов. Виды нарезки. | 2 | 2 |
| | 3 Технология обработки плодовых, листовых, бобовых, десертных овощей. Виды нарезки. Приготовление блюд из вареных, жареных тушеных и запеченных овощей. | 2 | 2 |
| | Практические занятия | 6 | |
| | 1 Практическое занятие №1. Составление технологических схем механической кулинарной обработки овощей и грибов. | 2 | 2 |
| | 2 Практическое занятие №2. Составление технологических карт приготовления блюд из варёных и тушеных овощей. | 2 | 2 |
| 3 Практическое занятие №3. Составление технологических карт приготовления блюд из жареных и запечённых овощей. | 2 | 2 | |
| Раздел 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. | | 12 | |
| Тема 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. | Содержание учебного материала | 6 | 2 |
| | 4. Значение в питании; классификация блюд из куп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. Подготовка крупы. Технология приготовления каш разной консистенции | 2 | 2 |

| | | | | |
|--|--|---|-----------|-----------|
| | 5. | Подготовка бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых. | 2 | 2 |
| | 6. | Технология приготовления блюд из макаронных изделий, яиц и творога. | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | 6 | |
| | 4. | Практическое занятие № 6 . Составление технологических карт и схем приготовления каш и блюд из круп. | 2 | 2 |
| | 5. | Практическое занятие № 8. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. | 2 | 2 |
| | 6. | Практическое занятие № 10. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из яиц и творога. | 2 | 2 |
| Раздел 3.Технология приготовления супов и соусов. | | | 12 | |
| Тема 3. Технология приготовления супов и соусов | Содержание учебного материала | | 6 | |
| | 7. | Значение супов в питании. Классификация супов. Технология приготовления бульонов и заправочных супов. | 2 | 2 |
| | 8. | Технология приготовления холодных, сладких супов. | 2 | 2 |
| | 9. | Значение в питании различных видов соусов. Классификация соусов. Технология приготовления различных видов соусов, масляных смесей, салатных заправок. | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | 6 | |
| | 7. | Практическое занятие № 12. Составление технологических карт и схем приготовления заправочных супов и супов- пюре. | 2 | 2 |
| | 8. | Практическое занятие № 14. Составление технологических карт и схем приготовления холодных, молочных и сладких супов. | 2 | 2 |
| | 9. | Практическое занятие № 16. Составление технологических карт и схем приготовления соусов, масляных смесей, салатных заправок. | 2 | 2 |
| | Раздел 4.Технология обработки и приготовления блюд из рыбы. | | | 10 |
| Тема 4.Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 10 | Характеристика рыбного и нерыбного водного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного сырья. Технология приготовления блюд из варёной, жареной, запеченной и тушеной рыбы. | 2 | 2 |
| | 11 | Технология приготовления блюд из котлетной, кнельной рыбной массы и нерыбного водного сырья. | 2 | 2 |

| | | | | |
|--|--|---|-----------|----------|
| | | Практические занятия | 6 | |
| 10 | | Практическое занятие № 18. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёной, жареной рыбы. | 2 | 2 |
| 11 | | Практическое занятие № 20. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из запеченной, тушеной рыбы. | 2 | 2 |
| 12 | | Практическое занятие № 22. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из котлетной рыбной массы и нерыбного водного сырья. | 2 | 2 |
| Раздел 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. | | | 22 | |
| Тема 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. | | Содержание учебного материала | 10 | 2 |
| 12. | | Значение мяса в питании . Характеристика , классификация и пищевая ценность различных видов мяса. Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины . Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. | 2 | 2 |
| 13. | | Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины . Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. | 2 | 2 |
| 14. | | Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из баранины . Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. | 2 | 2 |
| 15. | | Технология приготовления блюд из варёного, жареного и тушеного и запечённого мяса. | 2 | 2 |
| 16. | | Технология приготовления блюд из натуральной рубленой, котлетной массы и блюд из домашней птицы. | 2 | 2 |
| | | Практические занятия | 12 | |
| 13. | | Практическое занятие № 24. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёного жареного тушеного запеченного мяса. | 2 | 2 |
| 14. | | Практическое занятие № 27.Составление технологических карт и схем приготовления блюд из натуральной рубленой массы. | 2 | 2 |
| 15. | | Практическое занятие № 29.Составление технологических карт приготовления блюд из котлетной массы. | 2 | 2 |
| 16. | | Практическое занятие № 30.Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёной, запеченой и жареной домашней птицы. | 2 | 2 |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|---|
| | 17. | Практическое занятие № 33. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из тушеной домашней птицы. | 2 | 2 |
| | 18. | Практическое занятие № 34. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из фаршированной домашней птицы. | 2 | 2 |
| Раздел 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок. | | | 10 | |
| Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок. | Содержание | | 6 | |
| | 17 | Значение, классификация холодных блюд и закусок. Технология приготовления различных видов бутербродов. Технология приготовления салатов и винегретов | 2 | 2 |
| | 18 | Технология приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов | 2 | 2 |
| | 19 | Технология приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов, из творога, сыра, яиц, овощей и грибов. | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 19 | Практическое занятие № 35. Составление технологических карт и схем приготовления бутербродов, салатов и винегретов. Составление технологических карт приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. | 2 | 2 |
| 20 | Практическое занятие № 38. Составление технологических карт приготовления блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов. Составление технологических карт приготовления и схем закусок из сыра, творога, яиц, овощей и грибов. | 2 | 2 | |
| Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков. | | | 12 | |
| Тема 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков. | Содержание | | 6 | 2 |
| | 20 | Значение в питании сладких блюд и напитков. Классификация сладких блюд и напитков. | 2 | 2 |
| | 21 | Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. | 2 | 2 |
| | 22 | Технология приготовления холодных и горячих напитков. | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | 6 | |
| | 21 | Практическое занятие № 40. Составление технологических карт приготовления холодных и горячих сладких блюд. | 2 | 2 |

| | | | | |
|---|---|---|------------|---|
| | 22 | Практическое занятие № 42. Составление технологических карт приготовления чая, чайных напитков. | 2 | 2 |
| | 23 | Практическое занятие № 43. Составление технологических карт приготовления кофе, кофейных напитков, молочных коктейлей фруктово-ягодных напитков, морсов, кваса. | 2 | 2 |
| | Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой) | | | |
| Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар | | | 108 | 2 |
| Виды работ: | | | | |
| 1.Отработка умений организации рабочего места повара, подбор инвентаря, оборудования. | | | 6 | |
| 2.Отработка умений механической обработки овощей и грибов. | | | 12 | |
| 3.Отработка умений приготовления простых блюд из круп. | | | 6 | |
| 4.Отработка умений приготовления простых блюд из макаронных изделий и бобовых. | | | 12 | |
| 5.Отработка умений приготовления простых супов. | | | 12 | |
| 6. Отработка умений приготовления простых блюд из яиц и творога. | | | 6 | |
| 7. Отработка умений приготовления простых блюд из рыбы. | | | 12 | |
| 8. Отработка умений приготовления простых блюд из мяса. | | | 12 | |
| 9. Отработка умений приготовления простых блюд из мяса домашней птицы. | | | 12 | |
| 10. Отработка умений приготовления холодных блюд и закусок | | | 12 | |
| 11. Отработка умений приготовления сладких блюд и напитков | | | 4 | |
| Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой). | | | 2 | |
| Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар | | | 108 | 3 |
| Виды работ: | | | | |
| 1.Отработка навыков приготовления блюд из овощей и грибов. | | | 12 | |
| 2.Отработка навыков приготовления блюд из овощей и грибов. | | | 6 | |
| 3.Отработка навыков приготовления блюд из круп. | | | 6 | |
| 4. Отработка навыков приготовления блюд из макаронных изделий. | | | 12 | |
| 5. Отработка навыков приготовления блюд из бобовых. | | | 12 | |
| 6. Отработка навыков приготовления бульонов и простых супов. | | | 6 | |
| 7. Отработка навыков приготовления блюд из яиц. | | | 6 | |
| 8. Отработка навыков приготовления блюд из творога и сыра. | | | 6 | |
| 9. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы. | | | 12 | |

| | | |
|--|----|--|
| 10. Отработка навыков приготовления блюд из мяса и домашней птицы. | 12 | |
| 11. Отработка навыков приготовления холодных блюд и закусок. | 12 | |
| 12. Отработка навыков приготовления сладких блюд и напитков. | 4 | |
| Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой). | 2 | |

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).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля имеются в наличии:

Кабинеты

Технологии кулинарного производства

Учебный кулинарно-кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения:

компьютер, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- мультимедийное оборудование,
- универсальный УМК,
- обучающие диски, муляжи,
- натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

- Весоизмерительное оборудование:
- Весы настольные электронные CSSW-10
- Тепловое оборудование:
- Микроволновая печь,
- Плита электрическая 2 двухкомфорочная
- Фритюрница,
- Электроблинница,
- Холодильное оборудование:
- Холодильник «Атлант»,
- Холодильник «Саратов»

- Механическое оборудование:
- Мультиповар,
- Планетарный миксер Блендер Bosch MSM 7500,
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
- шкаф жарочно – пекарный,
- шкаф – жарочный,
- микроволновая печь,
- плита электрическая
- кофемашина Philips SAECO RI 9755
- фритюрница Tefal FF1024
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
- Блендер электрический,
- Мясорубка электрическая,
- Соковыжималка (универсальная),
- Кофемолка,
- Кофеварка,
- Набор инструментов для карвинга,
- Вспомогательное оборудование:
- Стол производственный,
- Стеллаж передвижной,
- Моечная ванна трехсекционная,
- Сушилка для посуды.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.

- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- Сковороды,
- Гриль-сковорода,
- Набор разделочных досок (пластик, дерево),
- Мерный стакан,
- Венчик,
- Миски нержавеющей сталь,
- Сито,
- Лопатки (металлические, силиконовые),
- Половник,
- Шумовка,
- Щипцы кулинарные универсальные,
- Набор ножей «поварская тройка»,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Набор выемок (различной формы),
- набор инструментов для карвинга,
- производственный стол с деревянным покрытием,

- стол производственный разделочный, шкаф – буфет
- Противни,
- Скребки пластиковые,
- Скребки металлические,
- Кисти силиконовые,
- Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,
- Формы для штучных кексов (металлические),
- Формы силиконовые для выпечки (штучные), Нож,
- Нож пилка,
- Кондитерские мешки,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Ножницы,
- Набор мерных ложек,
- Скалки,
- Терки,
- Трафареты,
- Инструменты для работы с мастикой,
- Подставка для тортов,
- Совки для сыпучих продуктов,
- Подносы,
- Дуршлаг,
- Подложки для тортов (деревянные)

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для преподавателя:

1.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.

2.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192с

3.Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Основные источники для студента:

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.
2. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. прф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 160с.

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2015.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2016. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. - М.: Академия, 2015. – 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: Академия, 2016 . – 112 с.

Электронные ресурсы.

<http://eda.server.ru>

<http://supercook.ru>

<http://www.vkusno.kg>

<http://www.millionmenu.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| <p>ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени</p> | <ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества традиционных видов овощей, грибов, плодов в соответствии с товароведной характеристикой; – выбор схем обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени, минимизирующих количество отходов; – обработка, нарезка, формовка сырья в соответствии с требованиями, предъявляемыми к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов; – точность определения кулинарного использования овощных полуфабрикатов; – качество и безопасность полуфабрикатов и традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени; – определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени. | <p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля зачета (с оценкой)</p> <p>Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля зачета (с оценкой)</p> |
| <p>ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря</p> | <ul style="list-style-type: none"> – выбор схем организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества рыбы и нерыбных продуктов моря в соответствии с видом, кондицией сырья; – выбор схем обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, нерыбных продуктов моря; – выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от кулинарного использования; – точность соблюдения рецептур рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; – выбор приёмов приготовления основных | <p>Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля зачета (с оценкой).</p> <p>Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля зачета (с оценкой)</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря;</p> <ul style="list-style-type: none"> – качество и безопасность основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря; – выбор методов обработки и использования пищевых отходов; – определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря. | |
| <p>ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – выбор схем организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов в соответствии с видом, кондицией сырья; – выбор схем подготовки туш мяса к разделке; – точность соблюдения схем кулинарной разделки туш; – выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из мяса в зависимости от кулинарного использования; – точность соблюдения рецептур натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них; – выбор схем обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них в зависимости от кулинарного использования; – выбор схем обработки мяса диких животных и приёмов приготовления полуфабрикатов из них; – точность соблюдения схем механической обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика; – выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика в зависимости от кулинарного использования; – качество и безопасность основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика; – выбор методов обработки и использования пищевых отходов; – определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика. | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты)</p> | <ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор рациональных технологических схем приготовления основных бульонов, отваров, супов и соусов (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); – качество и безопасность готовой продукции; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения бульонов, отваров, супов и соусов; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. | |
| <p>ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока и др. продуктов в соответствии с товароведной характеристикой сырья; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор рациональных технологических схем приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; – качество и безопасность готовой продукции; – подбор соусов для отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения блюд и гарниров; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. | |
| <p>ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных</p> | <ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.</p> | <p>дополнительных ингредиентов для приготовления блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; – выбор рациональных технологических схем приготовления основных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога; – качество и безопасность готовой продукции; – подбор соусов и гарниров для отпуска блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. | |
| <p>ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – выбор схем организации рабочих мест для приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; – выбор рациональных технологических схем приготовления основных холодных блюд и закусок; – качество и безопасность готовой продукции; – подбор гарниров, соусов и заправок для отпуска холодных блюд и закусок массового спроса; – выбор температурного режима приготовления, | |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> отпуска и хранения готовых блюд и закусок; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. | |
| <p>ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки</p> | <ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных сладких блюд, напитков; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор рациональных технологических схем приготовления сладких блюд и напитков массового спроса; – качество и безопасность готовой продукции; – выбор способов и приемов приготовления соусов, сиропов, глазури для подачи основных сладких блюд; – подбор соусов, сиропов, глазури для отпуска основных сладких блюд; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых сладких блюд, напитков; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. | |
| <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: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля зачета (с оценкой)</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <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>Промежуточная аттестация по учебной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p> <p>Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля (зачет (с оценкой))</p> <p>Экзамен (по модулю)</p> |
| <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, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры – поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности | |
| <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <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 интересующие профессиональные темы | |
| <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования | |