

1126

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022 год

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

**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 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

Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1	Производить первичную обработку сырья и продуктов
ПК 7.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья и оформление основных блюд.
ПК 7.3	Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический ОПЫТ	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских <i>обработки сырья</i>;</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</i> - <i>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i> - <i>приготовления основных супов и соусов;</i> - <i>приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных</i> - <i>обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</i> - <i>приготовления и оформления холодных блюд и закусок</i> - <i>приготовления сладких блюд;</i> - <i>приготовления напитков;</i>
уметь	<p><i>нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</i> - <i>использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</i> - <i>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</i> - <i>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы, мясо диких животных.</i> - <i>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</i> - <i>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</i> - <i>оценивать качество готовых изделий;</i> - <i>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления.</i> - <i>делать анализ и оценка потребности, расчет количества основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</i> - <i>производить расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление заявок.</i>
знать	<p><i>технику обработки овощей, грибов, пряностей;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</i> - <i>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</i> - <i>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, мясо диких животных.</i> - <i>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</i>

	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила поведения бракеража; - подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - рецептуры и современные технологии приготовления простых блюд и гарниров из вареных и тушеных овощей и грибов, мяса; - задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристики диет. - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционирования, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке - специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий - технологии наставничества и обучения на рабочих местах - изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса - оценку наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 372 часов

Из них на освоение МДК – 176 часов

Самостоятельная работа - 4 часа

Практическая подготовка – 280 часов

на практики:

учебную -72 часов

производственную- 108 часов

Экзамен по модулю –6 часов

Консультация - 6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Консультация	Экзамен по модулю	Объем образовательной программы, час							
					Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			Самостоятельная работа	
					Обучение по МДК, в час.			в т.ч.		Учебная		Проездовая
					всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проектная работа (работы)*, часов	8	9			
1	2	3		4						5	6	7
ПК 7.1 – 7.3	Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд	180			176	100	-			-	4	
ПК 7.1- 7.3	Учебная и производственная практика	180							72	108		
	Консультация	6	6									
	Экзамен по модулю	6		6								
	Всего:	372	6	6	176	100	*	72	108	4		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены).	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд		176	
ПМ 0701 Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд		372	
Тема 1.1 Приготовление блюд из овощей и грибов.	Содержание учебного материала	28	
.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент и пищевая ценность различных видов овощей. 2. Механическая обработка традиционных видов овощей 3. Простая форма нарезки овощей клубнеплодов, корнеплодов. 4. Простая и сложная форма нарезки овощей 5. Методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров. 6. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Рецептура и современные технологии приготовления простых блюд и гарниров из вареных и тушеных овощей и грибов. 	14	2
	<p>Практические занятия (практическая подготовка)</p> <p>Практическое занятие (n/n) № 1 Изучение организации работы овощного цеха.</p> <p>Практическое занятие (n/n) № 2 Организационная оценка качества овощей</p> <p>Практическое занятие (n/n) № 3 Расчет технологических карт блюд по фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>Практическое занятие (n/n) № 4 Расчет массы сырья и отходов при первичной</p>	10	2

	<p>обработке клубнеплодов, корнеплодов. Практическое занятие(п/п)№ 5 Разработка ассортимента блюд из овощей.</p>		
	<p>Лабораторные работы: Лабораторная работа № 1 Готовить и презентовать блюда и гарниры из отварных и тушеных овощей. Лабораторная работа №2 Готовить и презентовать блюда и гарниры из жареных и запечённых овощей.</p>	4	2
<p>Тема 1.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов, муки, круп , яиц, молока, жиров, сахара. 2.Требования к качеству зерновых продуктов, муки, круп, макаронных изделий, яиц, молока, жиров, сахара. 3.Технология приготовления рассыпчатых каш. 4.Технология приготовления простых блюд и гарниров из отварных макаронных изделий. 5.Технология приготовления простых блюд их яиц. Технология приготовления простых блюд их творога. 6.Технология приготовления простых мучных блюд: оладий, блинов, блинчиков.</p> <p>Практические занятия(практическая подготовка) Практическое занятие(п/п) № 6 Изучение организации работы горячего цеха Практическое занятие(п/п) № 7 Составление таблицы: «Товароведная характеристика зерновых продуктов , к жиров, сахаросодержащий продуктов, яиц, молока» Практическое занятие (п/п)№ 8 Разработка ассортимента блюд из круп и бобовых, макаронных изделий, творога и яиц. Практическое занятие(п/п) № 9 Составление калькуляции на блюда из круп и бобовых, макаронных изделий, творога и яиц.</p>	36 12	2
	<p>Лабораторные работы: Лабораторная работа № 3 Приготовление и презентация рассыпчатых, вязких и жидких каш. Лабораторная работа № 4 Приготовление и презентация макарон сливным и не сливным способом Лабораторная работа № 5 Приготовление и презентация жареных блюд из яиц – яичная кашка, яичница.</p>	8 16	2

	<p>лабораторная работа № 6 Приготовление и презентация блюд из творога.</p> <p>Лабораторная работа 7 Приготовление и презентация изделий из теста- оладьи, блины</p> <p>Лабораторная работа № 8 Приготовление и презентация изделий из теста - блины</p> <p>Лабораторная работа № 9 Приготовление и презентация изделий из теста- белшей.</p> <p>Лабораторная работа № 10 Приготовление и презентация изделий из теста- расстегаи, пирожки печенные.</p>		
Тема 1.3. Приготовление супов и соусов	Содержание учебного материала	18	
Тема 1.3.1	Содержание учебного материала	8	
Технология приготовления супов, бульонов и отваров.	1.Классификация и технология приготовления бульонов и супов	2	2
	Практические занятия(практическая подготовка)	6	2
	Практическое занятие (п/п)№10 Организация работы супового отделения.		
	Практическое занятие (п/п)№11 Разработка ассортимента		
	Практическое занятие(п/п) №12 Составление технологических схем приготовления супов.		
Тема 1.3.2.	Содержание учебного материала	10	
Технология приготовления соусов	1.Технология приготовления бульонов и пассеровок для соусов.	2	2
	Практические занятия(практическая подготовка)	4	2
	Практическое занятие(п/п) № 13 Разработка ассортимента горячих соусов.		
	Практическое занятие (п/п)№14 Составление таблицы: «Кулинарная характеристика холодных и горячих соусов».		
	Лабораторные работы	4	2
	Лабораторная работа № 13Приготовление и презентация красного и белого основного соуса		
	Лабораторная работа № 14 Приготовление и презентация производных красного и белого основного соуса		
Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	Содержание учебного материала	18	
	1.Методы, последовательность и технология приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных, нерыбных продуктов моря.		2
	2. Органолептические способы определения степени готовности и качества		

	приготовленной рыбы, моллюсков и ракообразных. Правила проведения бракеража. Практические занятия (практическая подготовка) Практическое занятие (п/п)№ 15 Изучение организации работы рыбного цеха. Практическое занятие (п/п)№ 16 Товароведная характеристика рыб и морепродуктов. Практическое занятие (п/п)№ 17 Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке рыбы с костным скелетом.	6	2
	Лабораторные работы: Лабораторная работа 15 Приготовление и презентация рыбной котлетной массы и изделий из нее. Лабораторная работа 16 Приготовление и презентация простых блюд из отварной и припущенной рыбы. Лабораторная работа 17 Приготовление и презентация простых блюд из жареной и запеченной рыбы. Лабораторная работа 18 Приготовление и презентация блюд из морепродуктов.	8	2
Тема 1.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание учебного материала 1. Технология приготовления мяса отварного, жареного, тушеного и запеченного в соответствии с методами приготовления различными видами мяса и типами питания. Рецептура и современные технологии .	18	2
	Практические занятия(практическая подготовка) Практическое занятие (п/п)№ 18 Изучение организации работы мясного цеха. Практическое занятие (п/п)№ 19 Товароведная характеристика мяса убойных животных и домашней птицы, полуфабрикатов из них Практическое занятие(п/п) № 20 Товароведная характеристика и расчет массы сырья и отходов для приготовления полуфабрикатов и мясных блюд. Практическое занятие(п/п)е № 21 Кулинарная характеристика блюд из субпродуктов	8	2
	Лабораторные работы: Лабораторная работа 19 Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов Лабораторная работа 20 Приготовление и презентация простых блюд из отварного мяса. Лабораторная работа 21 Приготовление и презентация простых блюд из жареного мяса. Лабораторная работа 22 Приготовление и презентация полуфабрикатов и блюд из мяса домашней птицы.	8	2

<p>Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>			
<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Ассортимент бутербродов, салатов, холодных закусок, холодных мясных и рыбных блюд.</p> <p>2. Температурный и санитарный режим и методы, правила приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта</p> <p>3. Технология приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов</p> <p>4. Технология приготовления салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре.</p> <p>5. Технология приготовления основных холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов</p> <p>6. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>7. Методы сервировки и подачи основных холодных рыбных и мясных блюд</p> <p>Практические занятия(практическая подготовка)</p> <p>Практическое занятие (п/п)№ 22 Изучение организации работы холодного цеха.Расчет сырья для приготовления бутербродов.</p> <p>Практическое занятие(п/п) № 23 Характеристика простых холодных блюд и закусок, различных видов салатов</p> <p>Лабораторные работы :</p> <p>Лабораторная работа 23 Приготовление и презентация различных видов бутербродов и салатов.</p> <p>Лабораторная работа 24 Приготовление и презентация холодных закусок и блюд из рыбы и мяса.</p>	<p>22</p> <p>14</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p>	

<p>Тема 1.7. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Задачи и принципы построения лечебного питания. 2.Характеристика диет. Диеты № 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 15.</p>	<p>4</p> <p>4</p>	<p>4</p> <p>2</p>
<p>Тема 1.8. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>	<p>Практические занятия не предусмотрены</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>2.Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>3.Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>4.Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>5.Специфика производства деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>6.Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>7. Изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</p> <p>8. Оценка наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</p>	<p>22</p> <p>16</p>	<p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 1.9. Приготовление</p>	<p>Практические занятия(практическая подготовка)</p> <p>Практическое занятие (n/n)№ 25 Изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</p> <p>Практическое занятие (n/n)№ 26 Расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты.</p> <p>Практическое занятие (n/n)№ 27 Анализ и оценка потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.9. Приготовление</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>10</p>	

сладких блюд и напитков	<p>1. Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. Требования к качеству</p> <p>2. Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: свежих фруктов натуральных</p> <p>3. Технология приготовления основных холодных и горячих напитков в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов</p>	6	2
Лабораторные работы:	<p>Лабораторная работа 25 Приготовление горячих и холодных сладких блюд.</p> <p>Лабораторная работа 26 Приготовление горячих и холодных горячих и холодных напитков</p>	4	2
Самостоятельная работа	<p>Виды технологического оборудования, используемые при приготовлении овощных блюд.</p> <p>Современные приемы и методы нарезки овощей.</p> <p>Современные варианты оформления и подачи блюд из овощей.</p> <p>Блюда, традиционные для русской кухни и кубанской кухни.</p>	4	1
Учебная практика	<p>Виды работ</p> <p>Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Первичная обработка овощей. Техника нарезки овощей.</p> <p>Приготовление и подача блюд из варенных припущенных, жаренных овощей. Приготовление и подача тушеных и запеченных, из овощей. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Приготовление и подача каш рассыпчатых, вязких, жидких и блюд из них.</p> <p>Приготовление и подача блюд из бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Приготовление и подача блюд из яиц и творога.</p> <p>Приготовление и подача мучных блюд. Инструктаж по технике безопасности. Приготовление бульонов.</p> <p>Приготовление и подача заправочных супов: борщей, щей, рассольников, солянок. Приготовление и подача супов с картофелем, с крупами и макаронными изделиями. Приготовление и подача холодных, сладких супов, супов пюре.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Приготовление и подача горячих соусов.</p> <p>Приготовление и подача холодных соусов. Инструктаж по технике безопасности. Первичная обработка рыбы.</p> <p>Приготовление рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление и подача блюд из отварной и припущенной рыбы.</p>	72	

252	<p>Приготовление и подача блюд из жареной, тушеной и запеченной рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Приготовление и подача блюд из рубленой рыбы. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Подготовка крупно кусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Приготовление и подача блюд из отварного мяса, блюд из жаренного мяса крупным куском.</p> <p>Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Приготовление и подача блюд из мяса жаренных порционными кусками. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Приготовление и подача блюд из мяса жаренных мелким куском.</p> <p>Приготовление и подача блюд из тушеного мяса.</p> <p>Приготовление и подача блюд из запеченного мяса. Подготовка субпродуктов. Приготовление и подача жаренных, тушеных блюд из субпродуктов.</p> <p>Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Приготовление и подача блюд из рубленого мяса.</p> <p>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Приготовление и подача блюд из котлетной массы. Первичная и обработка домашней птицы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Приготовление и подача блюд из отварной жареной, тушеной птицы. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Приготовление и подача бутербродов, салатов и винегретов.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и мяса.</p> <p>Приготовление и подача закусок из яиц, горячих закусок. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Подготовка, приготовление и подача свежих плодов, фруктов, ягод в сиропе, компотов. Приготовление и подача железированных сладких блюд.</p> <p>Приготовление и подача горячих сладких блюд и напитков. Техника безопасности на рабочем месте.</p>
108	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Совершенствование навыков первичной обработки сырья и продуктов.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления или подготовки полуфабрикатов из овощного сырья.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления или подготовки полуфабрикатов из мясного сырья.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления и оформления блюд, гарниров, требующие простой кулинарной обработки.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления и оформления кулинарных изделий, требующие простой кулинарной обработки.</p>

Экзамен квалификационный		6	
Консультация		6	
Итого		372	

3. Условия реализации рабочей программы

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

Кабинеты:

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

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

«Технологии продукции общественного питания», «Организации производства предприятий общественного питания», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и учебной кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- столы и стулья по количеству обучающихся;
- шкафы;
- доска;
- стенды;
- комплект учебно-наглядных пособий для проведения лабораторных, практических занятий.

1. Технологическое оборудование:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2. Оборудование:

- Ванная-мойка.
- Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.
- 1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные
- Посуда и инвентарь в ассортименте
- Доски разделочные
- Весы

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. Литература техникума

- 1.Т.А.Качурина, Контрольные материалы по профессии «Повар», 2019г, ИЦ Академия.
- 2.И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из яиц, творога. Сладкие блюда и напитки, учебное пособие, ИЦ Академия, 2018г
- 3.И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, учебное пособие, ИЦ Академия, 2018г
- 4.Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2017г.
- 5.И.Г.Мальчикова, Кулинария, учебное пособие, Инфра-М, 2017г
- 6.Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2018г.
- 7.И.Криштафович, Методы и техническое обеспечение контроля качества, учебное пособие, Дашков и К, 2019г
- 8.И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, учебник, ИЦ Академия, 2019г.
- 9.З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2019г
- 10.Л.А.Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, Феникс, 2018г
- 11.Е.Б.Матюхина, Организация производства на предприятиях общественного питания, Инфра-М, 2017г
<https://www.book.ru/book/927508>

Нормативные документы:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «О защите прав потребителя», /от 27.06.2011 № 162 – ФЗ
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».
- 7.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
8. Сборник технологических нормативов.
Сборник рецептов на продукцию общественного питания. Составитель Могильный М.П. – М.: Дели плюс, 2016
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -К., ООО «Издательство арий», М.;ИКТЦ «Лада», 2016
- 9.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Профикс, 2018

10. Сборник рецептур и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых. Составители Астрейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П. – Минск.: Харвест, 2017

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В. , Овчинникова Л.В. , Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для нач. проф. образования– М.: Изд-ий центр «Академия», 2015. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие – М.: Мастерство, 2018. – 272 с.
3. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» изд. «Март», 2020
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».- М.; Феникс, 2017
5. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» - М.: ИД «ФОРУМ» 2019
6. Дубцов Г.Г. «Товароведение пищевых продуктов» - М.: Издательский центр «Академия», 2018

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа:

<http://www.kulina.ru.>,

<http://povary.ru.>,

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК7.1 Производить первичную обработку сырья и продуктов.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 7.2. Готовить и оформлять блюда гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки с фаршем</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недобро-качественных продуктов;</p> <p>оптимальность процесса приготовления кулинарной продукции (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по выполнению заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски; • гармоничность, креативность 	
--	---	--

	<p>внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки..</p>	<p>особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готово-го изделия действующим методикам;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>адаптированной рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none">– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки, разработанной документации);– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	--	--