

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМСОМОЛЬСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:

И. о. заместителя директора
по учебной работе

 Т.В. Бевз

« 31 » 08 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «Комсомольский
индустриальный техникум»



Л.А. Сидяк

« 31 » 08 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Комсомольское
2023г.

ОДОБРЕНА на заседании Цикловой комиссии технолого - товароведных дисциплин

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 1

от « 31 » 08 20__ г.

**Председатель
Цикловой комиссии**

 **Н.В. Усова**

Заместитель директора по учебной работе

 **Т.В. Бевз**

Составитель: Бевз Т.В. – заместитель директора по учебной работе ГБПОУ «Комсомольский индустриальный техникум», преподаватель дисциплин профессионального цикла.

Рецензенты:

1. Козин А.И. - преподаватель первой категории, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «Комсомольский индустриальный техникум»

2. _____

Рабочая программа переутверждена на 20__ / 20__ учебный год на заседании Методического комитета

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __, стр. __)

Председатель Методического комитета _____

СОДЕРЖАНИЕ

| | Стр |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 10 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 25 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 28 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар:

- Приготовление блюд из овощей и грибов;
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовление супов и соусов;
- Приготовление блюд из рыбы;
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- Приготовление холодных блюд и закусок;
- Приготовление сладких блюд и напитков;
- Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий;
- Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- производить обработку рыбного сырья;
- производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы,
- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом,
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд.
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие техническим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов;
- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд и гарниров;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – **261** час, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **153** часов,

Обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - **146** часов:

- из них лабораторных занятий - **52** часа
- практических занятий - **14** часов
- лекций - **80** часов

Самостоятельной работы обучающегося - **7** часов;

Учебная практика - **72** часа;

Производственная практика - **36** часов;

Промежуточная аттестация - **7** часов;

Консультации - **5** часов;

Экзамен - **4** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по профессии 16675 «Повар»:

- Приготовление блюд из овощей и грибов;
 - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
 - Приготовление супов и соусов;
 - Приготовление блюд из рыбы;
 - Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
 - Приготовление холодных блюд и закусок;
 - Приготовление сладких блюд и напитков;
 - Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий;
 - Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.
- в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|-------|---|
| | Профессия «Повар» |
| ПК 1. | Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов. |
| ПК 2. | Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. |
| ПК 3. | Готовить основные супы и соусы. |
| ПК 4. | Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы. |
| ПК 5. | Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы. |
| ПК 6. | Готовить и оформлять холодные блюда и закуски. |
| ПК 7. | Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки. |
| ПК 8. | Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий. |
| ПК 9. | Готовить бездрожжевое теста, оформлять изделия и полуфабрикаты на него. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, |

| | |
|-------|--|
| | необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |
| ОК10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды Профессио- нальных компетенци й | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Аудитор- ная учебная нагрузка, часов | Объем времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | Практика | |
|--|--|---|--|--|------------------|----------------|---|-------------------|--|
| | | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная , часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | | Лекци- й часов | Лаборат часов | Практ часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 1 – ПК 9 | Раздел 1. Теоретическое обучение по профессиональным модулям рабочей профессии «Повар» | 153 | 146 | 80 | 52 | 14 | 7 | | |
| | Учебная практика, часов | 72 | | | | | | 72 | |
| | Производственная практика, часов | 36 | | | | | | | 36 |
| | Всего: | 261 | 146 | 80 | 52 | 14 | 7 | 72 | 36 |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды Профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Аудиторная учебная нагрузка, часов | Объем времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | | |
|---|--|---|---|--|-----------------------|-----------------------|---|-------------------|--|
| | | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная , часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | | Лекционный часов | Лабораторный часов | Практический часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 1 – ПК 9 | МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар | 153 | 146 | 80 | 52 | 14 | 7 | | |
| ПК 1 | Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов. | | 12 | 6 | 4 | 2 | 2 | | |
| ПК 2 | Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. | | 20 | 10 | 8 | 2 | | | |
| ПК 3 | Раздел 3. Приготовление супов и соусов | | 24 | 14 | 8 | 2 | | | |
| ПК 4 | Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы | | 26 | 16 | 8 | 2 | | | |
| ПК 5 | Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | 32 | 16 | 12 | 4 | | | |
| ПК 6 | Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | 10 | 6 | 4 | | | | |
| ПК 7 | Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков | | 10 | 6 | 4 | | | | |
| ПК 8 | Раздел 8. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий | | 2 | 2 | - | - | | | |
| ПК 9 | Раздел 9. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. | | 10 | 4 | 4 | 2 | | | |
| | Учебная практика, часов | 72 | | | | | | 72 | |
| | Производственная практика, часов | 36 | | | | | | | 36 |
| | Всего: | 261 | 146 | 80 | 52 | 14 | 7 | 72 | 36 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК 07.01. Теоретическое обучение по профессиональным модулям рабочей профессии «Повар» | | 153 | |
| Раздел модуля 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов. | | 14 | |
| Тема 1.1. Ассортимент и пищевая ценность овощей и грибов. Обработка сырья и использование овощей и грибов. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 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. | 2 | 2 |
| Тема 1.2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных овощей. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации. | 2 | 2 |
| Тема 1.3. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушёных, фаршированных, запечённых овощей. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушёных, фаршированных, запечённых овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации. | 2 | 2 |
| | Практическая работа 1 Определение массы отходов при механической обработке. Расчёт сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от вида овощей, грибов. | 2 | 2 |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| | Лабораторная работа 1 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных, запечённых и тушёных овощей. Органолептическое определение качества готовых блюд. Оформление и отпуск. | 4 | |
| | Самостоятельная работа № 1. Составление таблиц: Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации» | 2 | |
| Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. | | 20 | |
| Тема 2.1. Товароведная характеристика и качественная оценка зерновых продуктов | Содержание учебного материала Зерно и продукты его переработки: ассортимент, химический состав круп, бобовых и макаронных изделий. Изменение полезных веществ и массы при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | |
| | | 2 | 2 |
| Тема 2.2. Ассортимент и пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий, муки. | Содержание учебного материала Ассортимент, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. | 2 | |
| | | 2 | 2 |
| Тема 2.3. Ассортимент и пищевая ценность молочных и жировых продуктов, яиц и творога. | Содержание учебного материала Ассортимент, требования к качеству молочных и жировых продуктов, яиц и творога. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. | 2 | |
| | | 2 | 2 |
| Тема 2.4. 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. | 2 | |
| | | 2 | 2 |
| Тема 2.5. 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. | 2 | |
| | | 2 | 2 |
| | Практическая работа 2 Расчёт необходимого сырья, приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. | 2 | 2 |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| | Лабораторная работа 2 Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача. сроки хранения и реализации. | 4 | |
| | Лабораторная работа 3 Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача. сроки хранения и реализации. | 4 | 4 |
| 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 | 2 | |
| | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. | 2 | 2 |
| Тема 3.2. Приготовление бульонов и отваров | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления бульонов и отваров | 2 | 2 |
| Тема 3.3. Приготовление, оформления и правила подачи заправочных супов | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, , рассольников, солянок. | 2 | 2 |
| Тема 3.4. Приготовление, оформления и правила подачи, картофельных супов, супов с макаронными изделиями. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. | 2 | 2 |
| Тема 3.5. 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, | 2 | 2 |
| Тема 3.6. Классификация, | Содержание учебного материала | 2 | |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| пищевая ценность соусов. Приготовление основных соусов и их производных. | Классификация, ассортимент, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража. | 2 | 2 |
| Тема 3.7. Приготовление соусов на растительном масле, соусов на уксусе, масляные смеси. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов на растительном масле, соусов на уксусе, масляные смеси.. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража. | 2 | 2 |
| | Практическая работа 3 Расчёт количества необходимого сырья, для приготовления супов. соусов | 2 | |
| | Лабораторная работа 4 Приготовление заправочных супов борщей, щей, рассольник, солянок суп лапша, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск. | 4 | |
| | Лабораторная работа 5. Приготовлением супов, молочный с макаронными изделия, суп с сухофруктами, окрошка овощная. | 4 | |
| Раздел 4.Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы | | 28 | |
| 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. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. | 2 | 2 |
| Тема 4.2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и хрящевым скелетом, способы разделки. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и хрящевым скелетом, способы разделки. | 2 | 2 |
| Тема 4.3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной и отварной рыбы. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Классификация готовых блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из припущенной и отварной рыбы, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и требования к качеству готовых блюд из припущенной и отварной рыбы. | 2 | 2 |
| Тема 4.4. Приготовление, оформление и отпуск | Содержание учебного материала | 2 | |

| | | | |
|--|--|----------|---|
| блюдо из жаренной рыбы. | Классификация готовых блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из жаренной рыбы, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и требования к качеству готовых блюд из жаренной рыбы. | 2 | 2 |
| Тема 4.5. Приготовление, оформление и отпуска блюд запечённой рыбы | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Приготовление, оформление и отпуска блюд запечённой рыбы Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и требования к качеству готовых блюд из рыбы. | 2 | 2 |
| Тема 4.6. Приготовление, оформление и отпуск блюд тушёной рыбы. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Приготовление, оформление и отпуск блюд тушёной рыбы. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и к качеству блюд из рыбы. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске. | 2 | 2 |
| Тема 4.7. Приготовление, оформление и отпуск блюд рубленой рыбы. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Блюда из котлетной массы Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. | 2 | 2 |
| Тема 4.8. Характеристика и пищевая ценность нерыбного сырья. Обработка нерыбного сырья. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Последовательность и правила обработки и подготовки. | 2 | 2 |
| | Практическая работа 4 Решение ситуативных задач. Расчёт количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд. | 2 | |
| | Лабораторная работа 6 Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жаренной, с использованием различных технологий. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы | 4 | |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | Лабораторная работа 7 Обработка рыбного сырья. Приготовление блюд из запечённой и тушёной рыбы с использованием различных технологий. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Заполнение таблицы полуфабрикатов. требования к качеству сроки хранения, использования. | 2 | |
| Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | 37 | |
| Тема 5.1. Классификация, пищевая ценность, обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. | Содержание учебного материала Классификация, пищевая ценность, строения тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. | 2 | 2 |
| Тема 5.2. Механическая кулинарная обработка мяса | Содержание учебного материала Классификация, пищевая ценность, строения тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. | 2 | 2 |
| Тема 5.2. Механическая кулинарная обработка мяса | Содержание учебного материала Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. | 2 | 2 |
| Тема 5.3. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. | Содержание учебного материала Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Требования к качеству, сроки хранения. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила безопасного использования. | 2 | 2 |
| Тема 5.4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенного, отварного мяса. | Содержание учебного материала Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из припущенного, отварного мяса Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса. | 2 | 2 |
| Тема 5.5. Приготовление, | Содержание учебного материала | 2 | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| оформление и отпуск блюд из жареного мяса. | Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из жареного мяса. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса. | 2 | 2 |
| Тема 5.6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запечённого, тушёного мяса. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из запечённого, тушёного мяса. Органолептическая оценка | 2 | 2 |
| Тема 5.7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленного мяса. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из рубленного мяса. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса. | 2 | 2 |
| 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. Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса птицы. | 2 | 2 |
| | Практическая работа 5 Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья Составление технологических карт. | 2 | |
| | Практическая работа 6 Расчёт количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции. Составление технологических карт. | 2 | |
| | Лабораторная работа 8 Приготовление блюд из отварного и жареного мяса. | 4 | |
| | Лабораторная работа 9 Приготовление блюд из запечённого и тушёного мяса. | 4 | |
| | Лабораторная работа 10 Приготовление блюд из домашней птицы | 4 | |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | Самостоятельная работа Заполнение таблицы полуфабрикатов, требования к качеству, сроки хранения, использования. | 3 | |
| Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | 10 | |
| Тема 6.1. Классификация, пищевая ценность, холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд и закусок | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемые для приготовления холодных блюд и закусок. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. | 2 | 2 |
| Тема 6.2. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 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. | 2 | 2 |
| Тема 6.3. Приготовление и оформление салатов из сырых и варёных овощей, других продуктов | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 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. | 2 | 2 |
| | Лабораторная работа11 Приготовления и оформление бутербродов и салатов из сырых и варёных овощей . | 4 | |
| Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков | | 10 | |
| Тема 7.1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность, сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Ассортимент классификация сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. | 2 | 2 |
| Тема 7.2. Приготовление горячих напитков | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 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. | 2 | 2 |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| Тема 7.3. Приготовление холодных напитков | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Значения холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. Требования к качеству, режим хранения и реализации напитков. | 2 | 2 |
| | Лабораторная работа 12 Приготовления и оформление сладких блюд и напитков. Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. | 4 | |
| Раздел 8: Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий | | 2 | |
| Тема 8.1 Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Технология приготовления фаршей и начинок, заправка соусами. Правильность обработки, нарезки, соблюдение рецептуры, органолептические показатели качества. Условия хранения и сроки реализации. Варенье, повидло, джем, цедра, цукаты. Правильность обработки, нарезки, соблюдение рецептуры, органолептические показатели качества. Условия хранения и сроки реализации | 2 | 2 |
| Раздел 9. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. | | 10 | |
| Тема 9.1. Организация рабочего места при приготовлении мучных блюд из теста. Оборудование, инструменты и инвентарь. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Организация рабочего места. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | 2 | 2 |
| Тема 9.2. Приготовление мучных блюд из теста с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №7 Составление схем и инструкционно - технологических карт | 2 | |

| | | | |
|---------------|--|------------|--|
| | Лабораторная работа № 13 Приготовление изделий из теста. | 4 | |
| Всего: | | 153 | |

Учебная практика

Виды работ:

Подготовка гастрономических продуктов

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:

бутербродов;

салатов из сырых овощей: салат из свежих, солёных огурцов, помидоров, редиса, лука, свежей и квашеной капусты, моркови, редьки;

салатов из варёных овощей: салат картофельный, салат мясной, салат столичный, салат рыбный,

винегрета, свекольной и морковной икры;

холодных рыбных блюд и закусок:

килька, хамса с луком;

сельдь натуральная,

сельдь с гарниром;

рыба под маринадом;

холодных блюд и закусок из мяса:

мясное ассорти; отварное мясо с гарниром;

паштет из печени проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запечённых, тушёных блюд).

подача блюд с соблюдением требований качества блюд.

Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов.

Нарезка корнеплодов и клубнеплодов.

Участие в работе по первичной обработке капустных и луковых овощей.

Нарезка капустных и луковых овощей.

Участие в работе по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей.

Нарезка плодовых, салатных и десертных овощей.

Первичная обработка и нарезка грибов.

Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.

Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.

Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушёных, запечённых овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.

Формирование компетенций по безопасному использованию механического технологического оборудования и производственного инвентаря при первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей.

Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых (приготовление каш, блюд из макаронных изделий, из творога и яиц).

Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества блюд и изделий.

Приготовление изделий из бездрожжевого теста.

Производственная практика (по профилю специальности)

Виды работ:

Выполнение работ по первичной обработке корнеплодов и клубнеплодов.
Выполнение работ по нарезке корнеплодов и клубнеплодов.
Выполнение работ по первичной обработке капустных и луковых овощей.
Выполнение работ по нарезке капустных и луковых овощей.
Выполнение работ по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей.
Выполнение работ по нарезке плодовых, салатных и десертных овощей.
Выполнение работ по первичной обработке и нарезке грибов.
Выполнение работ по подготовке пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.
Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.
Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из жареных, тушёных, запечённых овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.
Выполнение работ по первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей с использованием механического технологического оборудования и производственного инвентаря.
Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов с использованием теплового технологического оборудования и производственного инвентаря.
Приготовление теста, фарша и изделий из пресного, сдобного теста: пельмени, вареники, чебуреки, лапша домашняя, клецки, тесто кляр, блинчики и др.
Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых. Работа с нормативно технологической документацией. Расчёт массы сырья для приготовления блюд народов и мира и национальных блюд
Технология приготовления и оформления
Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам.
Выборка производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов.
Использование различных технологий приготовления и оформления основных супов и соусов.
Оценивание качества готовых блюд.
Охлаждение, заморозка, разморозка и разогрев отдельных компонентов для соусов.
Подача блюд с соблюдением требований качества супов и соусов.
Организация и работа на специальном оборудовании по очистке рыбы.
Организация и работа на мясорубке.
Организация и работа при обработке бесчешуйчатой рыбы.
Обработка камбалы.
Обработка и разделка солёной и маринованной сельди.
проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
оценивать качество готовых блюд;
приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд). подача блюд с соблюдением требований качества блюд.

36

| | | |
|--|------------|--|
| <p>Организация и использование в производстве фаршемешалки и котлетоформовочного агрегата</p> <p>Использование в работе холодильного шкафа, настольных электронных весов.</p> <p>Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой.</p> <p>Обработка рыбы для чистого филе, изучение норм выхода полуфабрикатов.</p> <p>Отработка приёмов выбивания, порционирования, формования, приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>Приготовление панировок (мучной, красной, сахарной, белой, фигурной, льезона), их использование для полуфабрикатов.</p> <p>Использование полуфабрикатов для отварных, припущенных, запечённых, жареных блюд, рыба «Фри», жареной рыбы в тесте, способы подачи блюд и бракераж готовых изделий.</p> <p>проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запечённых, тушёных блюд). подача блюд с соблюдением требований качества блюд.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, работа на нём.</p> <p>Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд и закусок.</p> <p>Выполнять технологические приёмы по приготовлению холодных сладких блюд с соблюдением санитарно - технологических правил и норм охраны труда.</p> <p>Выполнять технологические приёмы по приготовлению горячих сладких блюд с соблюдением санитарно - технологических правил и норм охраны труда.</p> <p>Выполнять технологические приёмы по приготовлению горячих и холодных напитков с соблюдением санитарно-технологических правил и норм охраны труда.</p> <p>Последовательное выполнение технологических операций</p> <p>Приготовление диетических блюд и мучных кондитерских изделий с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Соблюдение санитарно - технологических правил и норм охраны труда.</p> | | |
| ИТОГО: | 108 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии кулинарного производства;
лабораторий:

- технического оснащения и организации рабочего места;
- учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- классная доска;
- столы;
- стулья,
- стеллажи;
- плакаты;
- инструкционные и инструкционно - технологические карты.

Технические средства обучения:

- видеопроектор;
- компьютер;
- экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов - механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха:

Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные камеры, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, шкаф для верхней и спецодежды, обеденные столы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы:

Основная литература

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. - 320 с.

3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2009. - 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. - 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2006. - 272с.

Дополнительная литература

И.И. Потапова, Основы калькуляции и учёта в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. - М.: ИЦ Академия, 2007. - 144 с.56

Литература для докладов и рефератов

1. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник/ В.Н. Голубев. - М.: ИЦ Академия, ИРПО.- 2006. - 175 с.
2. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2007. - 160с.
3. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. - 3-е изд., стереотип.- М.: ИЦ Академия, 2006. - 175 с.
4. Потапова И. И. Первичная обработка продуктов : учеб. пособие /И. И. Потапова, Н.В. Корнеева./ - М.: ИЦ Академия, 2008 - 80 с. – (Повар. Базовый уровень)
5. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России./ В.В.Усов. - М.: ИЦ Академия, 2008. - 400 с.
- 6.Потапова, И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов Учебное пособие./ И.И. Потапова, Н.В.Корнеева. - М.: ИЦ Академия, 2007. - 144 с.
7. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. - М.: ИЦ Академия, 2008. -192 с.
8. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2006. - 496 с.
9. Усов, В.В. Рыбная кухня. Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России./ В.В.Усов. - М.: ИЦ Академия, 2007. - 384 с. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. В 4ч.Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. - 2006.- 96с.
10. Питание и общество// ГастрономЪ// – ежемесячные журналы

Электронные образовательные ресурсы

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста.
2. Мультимедийная программа «Русская кухня».

3. Электронные плакаты со схемами технологического оборудования предприятий общественного питания к учебнику Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: ИЦ Академия, 2008.

4. Мультимедийная программа «Справочник кулинара»

5. СД - диск по профессии **ПОВАР:**

Приготовление холодных блюд и закусок, соусов

Приготовление 1 блюд

Приготовление 2 блюд

Сладкие блюда и напитки

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека

2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ

3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России

4. <http://www.edic.ru> Электронные словари

5. www.cooksmeal.ru/chefs/

6. <http://biopro16.ru/>

7. <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>

8. <http://www.kobor.ru/>

9. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

Сборники рецептов

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 1996 г. и 1997 г.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - 1981 г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по профессиональному модулю **ПМ. 07** планируется в начале профессионального обучения в связи с логикой построения обучения от простого к сложному: получение рабочей профессии должно предшествовать получению специальности технолога.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** является освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики могут проводиться рассредоточенно.

Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Профессиональные компетенции, по которым идёт проверка освоения рабочей профессии «Повар», соответствуют ФГОС СПО по профессии 16675 Повар

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|--|---|
| ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов. | – Правильность в определении доброкачественности сырья |
| | – Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт |
| | – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |
| | – Правильность организации рабочего места |
| | – Соблюдение технологической дисциплины |
| | – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов |
| | – Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |
| | – Соответствие полуфабрикатов требованиям качества |
| | – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |
| ПК 2. Производить | – Правильность в определении доброкачественности сырья |

| | |
|--|---|
| подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. | – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт |
| | – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |
| | – Правильность организации рабочего места |
| | – Соблюдение технологической дисциплины |
| | – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов |
| | – Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |
| | – Соответствие полуфабрикатов требованиям качества |
| | – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |

| | |
|---------------------------------------|---|
| ПК 3. Готовить основные супы и соусы. | – Правильность в определении доброкачественности сырья |
| | – Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт |
| | – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |
| | – Правильность организации рабочего места |
| | – Соблюдение технологической дисциплины |
| | – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов |
| | – Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |
| | – Соответствие полуфабрикатов требованиям качества – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |

| | |
|----------------------|--|
| ПК 4. Производить | – Правильность в определении доброкачественности сырья |
|----------------------|--|

| | |
|--|---|
| <p>обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p> | – Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт |
| | – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |
| | – Правильность организации рабочего места |
| | – Соблюдение технологической дисциплины |
| | – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов |
| | – Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |
| | – Соответствие полуфабрикатов требованиям качества |
| | – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |

| | |
|---|---|
| <p>ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p> | – Правильность в определении доброкачественности сырья |
| | – Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт |
| | – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |
| | – Правильность организации рабочего места |
| | – Соблюдение технологической дисциплины |
| | – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов |
| | – Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |
| | – Соответствие полуфабрикатов требованиям качества – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |

| | |
|--|---|
| ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуску. | – Правильность в определении доброкачественности сырья |
| | – Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт |
| | – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |
| | – Правильность организации рабочего места |
| | – Соблюдение технологической дисциплины |
| | – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов |
| | – Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда |
| | – Соответствие полуфабрикатов требованиям качества |
| | – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |

| | |
|---|---|
| ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки. | – Правильность в определении доброкачественности сырья |
| | – Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт |
| | – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |
| | – Правильность организации рабочего места |
| | – Соблюдение технологической дисциплины |
| | – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов |
| | – Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда |
| | – Соответствие полуфабрикатов требованиям качества |
| | – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |

| | |
|---|---|
| ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий. | – Правильность в определении доброкачественности сырья |
| | – Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт |
| | – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |
| | – Правильность организации рабочего места |
| | – Соблюдение технологической дисциплины |
| | – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов |
| | – Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |
| | – Соответствие полуфабрикатов требованиям качества |
| | – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |

| | |
|---|---|
| ПК 9. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него. | – Правильность в определении доброкачественности сырья |
| | – Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт |
| | – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |
| | – Правильность организации рабочего места |
| | – Соблюдение технологической дисциплины |
| | – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приёмов |
| | – Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |
| | – Соответствие полуфабрикатов требованиям качества |
| | – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |

Таблица 2

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели результатов подготовки |
|--|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; -участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; -участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально - проектной деятельности; - портфолио студента |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -оценка эффективности и качества выполнения; |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи -рациональное распределение времени на все этапы решения задачи; |
| ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные | - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет |

| | |
|---|--|
| технологии в профессиональной деятельности. | |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | <ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий. | <ul style="list-style-type: none"> - Проявление ответственности за работу подчинённых, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | <ul style="list-style-type: none"> - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально - ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости; |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | <ul style="list-style-type: none"> - Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.). |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|---|---|----------------------|
| | балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.