

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»
«Экопродукт»

Т.И.Александрова



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Л.А.Виноградова
29.08.2019г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 07 Выполнение работ по рабочей
профессии 16675 «Повар»**

Специальность среднего профессионального
образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе «Капра»
Е.С.Казанцева



г.о. Электросталь, 2019 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 «Повар»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля – является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» соответствующих дополнительных профессиональных компетенций (Доп. ПК):

Выполнять технологический обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска простой кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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 и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;

- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 542 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 434 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 289 часов,

практические работы – 130 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 145 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственная практика – 36 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями;

Код	Наименование результата обучения
Доп. ПК	Выполнять технологический процесс обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска простой кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности
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 решение 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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 «Повар»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессии	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Учебная часов	практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося				
			Всего, часов	Теоретические занятия, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	71	39	21	18	20	-	12	-
ПК 2.	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	76	44	24	20	20	-	12	-
ПК 3.	Раздел 3. Приготовление супов и соусов	76	44	24	20	20	-	12	-
ПК 4.	Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	78	44	24	20	22	-	12	-
ПК 5.	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	86	47	27	20	27	-	12	-
ПК 6.	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	69	37	21	16	20	-	12	-
ПК 7.	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	50	34	18	16	16	-	-	-
	Производственная практика, часов	36							36
	Всего:	542	289	159	130	145	-	72	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю: ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 «Повар».

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
I	2	3	4
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		71:	
МДК07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»		10:	
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. 2. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов. 3. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов 	2 4 4	2
Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов.	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей. 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей. 3. Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. 4. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации. <p>Практическая работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение массы отходов при механической обработке. 2. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости. 3. Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, жаренных и 	11: 3 4 2 2 18: 6 6 6	2

	запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.		
Самостоятельная работа		20	
Составление таблиц, технологических схем Работа со Сборником рецептов			
Примерная тематика самостоятельной работы			
Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них»			
Составление таблиц «Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации»			
Учебная практика		12	
Виды работ:			
Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд			
Органолептическая оценка качества овощей, грибов, полуфабрикатов и блюд из них.			
Производить обработку, нарезку, приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.			
Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи, требования к качеству			
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога		120:76:	
Тема 2.1. Обработка сырья различных видов круп, бобовых, яиц, творога		12:	
	Содержание учебного материала	4	2
	1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога.	4	
	2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов		
	Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи.	4	
	3. Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	12:	2
Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	1. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога Отпуск, требования к качеству.	6	
	2. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд	6	
	Практическая работа	20:	
	1. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп,		

	<p>бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.</p> <p>2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий</p> <p>3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога.</p> <p>4. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.</p>		
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление таблиц;</p> <p>Составление алгоритма приготовления блюд;</p> <p>Работа с литературой;</p> <p>Составление технологических карт.</p>	20		
<p>Примерная тематика самостоятельной работы</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога»</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога».</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров.</p> <p>Составление технологических карт.</p>			
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	12		
<p>Раздел 3.</p> <p>Приготовление супов и соусов.</p>	76:		
<p>Тема 3.1.</p> <p>Приготовление супов</p>	12:	2	
		3	
		3	
		3	
		3	
<p>Тема 3.2.</p> <p>Приготовление соусов</p>	12:	2	
		2	

	<p>2. Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса его использование, требования к качеству.</p> <p>3. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов.</p> <p>4. Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе.</p> <p>5. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	
	<p>Практическая работа</p> <p>1. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов.</p> <p>2. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов.</p> <p>3. Разработка технологических карт.</p> <p>4. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка, суп-лапша домашняя, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск</p> <p>5. Приготовление соусов. Оформление и отпуск</p>	<p>20</p>	
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд;</p> <p>Разработка технологических карт для лабораторных работ;</p> <p>Составление таблиц</p>		<p>20</p>	
<p>Примерная тематика самостоятельной работы</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску супов.</p> <p>Разработка технологических карт для лабораторных работ.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству супов и сроки реализации».</p>			
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов и соусов, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья.</p> <p>Приготовление и варианты оформления и подачи супов и соусов.</p> <p>Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>		<p>12</p>	
<p>Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы</p>		<p>78:</p>	

<p>Тема 4.1. Обработка рыбы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования 2. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб. 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы. 3. Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. 3. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. 	<p>12:</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жареной, запеченной и тушеной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске. 3. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы <p>Практическая работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт. 2. Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. 	<p>12:</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>20:</p> <p>10</p> <p>10</p>	<p>2</p>
<p>Самостоятельная работа</p>		<p>22</p>	

		Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд; Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц	
		<p>Примерная тематика самостоятельной работы</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации».</p>	
	12	<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья; обработка рыбного сырья; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	
	86:		
	17:	Содержание учебного материала	
	4	1. Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	
	6	2. Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.	2
	4	3. Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству.	
	3	4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.	
	10:	Содержание учебного материала	
	2	1. Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования.	2
		Тема 5.2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	

	<p>2. Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса.</p> <p>3. Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.</p> <p>4. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>	
	<p>Практическая работа</p> <p>1. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.</p> <p>2. Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы, мясных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование.</p> <p>3. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса. Подача.</p> <p>4. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса и птицы.</p>	<p>20:</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>27</p>	
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд.</p> <p>Разработка технологических карт для лабораторных работ.</p> <p>Составление таблиц</p>			
<p>Примерная тематика самостоятельной работы</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Разработка технологических карт для лабораторных работ.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы, сроки реализации».</p> <p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы; обработка и подготовка сырья; приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса и</p>		<p>12</p>	

	птицы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.				
69:					
6:					
2	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.		2		2
2	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		2		
2	3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сыра		15:		
4	1. Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.		3		2
3	2. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.		3		
3	3. Технология приготовления салатных заправок.		3		
3	4. Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.		3		
3	5. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.		16:		
4	1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.		4		
3	2. Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование.		3		
3	3. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. Подача.		3		
3	4. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача.				

	5. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.	3	
Самостоятельная работа	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд. Работа с литературой и сборником рецептов. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц	20	
Примерная тематика самостоятельной работы	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации».		
Учебная практика Виды работ:	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов; их подготовка Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи холодных блюд, и закусок. Составление композиций. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	12	
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков		50:	
Тема 7.1.	Приготовление сладких блюд.	10:	
1.	Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.	2	
2.	Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд.	2	2
3.	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд.	2	
4.	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких	2	

	блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.		
5.	Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.	2	
Содержание учебного материала		8:	
1.	Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад).	1	
2.	Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления.	2	2
3.	Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.	1	
4.	Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков.	2	
5.	Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.	2	
Практическая работа		16:	
1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.	8	
2.	Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	8	
Самостоятельная работа		16	
Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц			
Примерная тематика самостоятельной работы			
Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Работа с литературой и сборником рецептов Составление таблиц «Требования к качеству сладких блюд и напитков, сроки реализации».			
Производственная практика			
Виды работ по профессии 16675 «Повар»:		36	

Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления блюд и кулинарных изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд, и кулинарных изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.

Итого:

542

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация, программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 1 ; мастерских 1 ; лабораторий 1

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария»;
- стеллажи с муляжами блюд;
- стенды с фотографиями новых технологий в оформлении блюд и сервировкой столов.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;

- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Посадочные места для обучающихся, муляжи блюд, компьютер, презентации по темам, плакаты, схемы, натуральные образцы, учебники.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2018. – (356 стр.)
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)
3. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (384 стр.)
4. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина; Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015. – (192 стр.)
5. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018. – (176 стр.)
6. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н. Козлова; Е. Ю. Фединишина. – Москва: Академия, 2014. – (192 стр.)
7. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2017. – (400 стр.)
8. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
9. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2016 – (192 стр.)
10. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2018 – (192 стр.)
11. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - Москва: Академия, 2018. – (126 стр.)
12. Синицына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента– Москва: Академия, 2018, (302 стр.)
13. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
14. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
15. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
16. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
17. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)

218 Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Сеницына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2018 – (304 стр.)

Электронные ресурсы:

1. Самородова И.П. ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 2017
2. Соколова Е. И. ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из овощей и грибов, 2017
3. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
4. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/> <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
// База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Безопасность жизнедеятельности
Охрана труда
Организация хранения и контроль запасов и сырья

Модуль «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» рекомендуется проходить первым, т. к. он дает базовые знания и умения, которые в дальнейшем потребуются для получения более сложной специальности «Технология продукции общественного питания»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):
- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно педагогический состав:

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера:

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> -правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них 	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p>
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<ul style="list-style-type: none"> -правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда. 	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
Готовить основные супы и соусы	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. 	<p>Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
Производить обработку рыбы, готовить	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; 	<p>Практическая работа</p>

полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
Квалификационный экзамен		
Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p>

		работе, практике
Квалификационный экзамен		

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - верная оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик); портфолио
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- быстрое решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - правильное использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- качественное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение на практических и лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- адекватный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Самостоятельно определять задачи	- качественная организация самостоятельной работы при изучении	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы,

<p>профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>профессионального модуля</p>	<p>технологические карты и др.)</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- адекватный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд</p>	<p>Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть использованы при прохождении воинской службы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>