БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 290
02.09.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 33.011 ПОВАР

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
код и наименование профессии/специальности

СОГЛАСОВАНО
ООО «Управление социальных объектов»
Начальник отдела общественного питания
_____ Н.Б. Баканова
подпись И.О Ф
26.06.2021 г.
МП

Форма обучения очная
Курс 2
Семестр 3

Когалым, 2021

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих - 33.011 «Повар» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 с учетом требования профессионального стандарта 33.011 ПОВАР (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н регистрационный номер 557)

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
на заседании методического объединения социально-экономического профиля
Протокол № 4 от «26» июня 2020 г.
Руководитель МО _____ Ф.З. Омарова
подпись

СОГЛАСОВАНО
Педагог - библиотекарь _____
подпись

СОГЛАСОВАНО методическим советом
Председатель МС _____ Е.А. Левина
подпись

Разработчики:
Балахнина Радмила Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории БУ «Когалымский политехнический колледж» _____

СОДЕРЖАНИЕ

№

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	8
3.	Структура и содержание профессионального модуля	10
4.	Условия реализации профессионального модуля	41
5.	Контроль и оценка результатов профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	44

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих - 33.011 «Повар»

название программы профессионального модуля

1.1 Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(*код*) *(наименование специальности /профессии)*

43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

Рабочая программа разработана в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WSI, компетенций WSR «Поварское дело», а так же профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, регистрационный номер 557 учитывая интересы работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR «Поварское дело».

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

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов **302 часа**
Из них на освоение МДК_146 часов
на практики, в том числе:
учебную _72 часа;
и производственную__72 часа;
самостоятельная работа___12 часов.

	Максимальная учебная нагрузка	**Самостоятельная работа**	**Обязательная аудиторная учебная нагрузка**	**обязательная аудиторная нагрузка**			**Учебная практика**	**Производственная практика**
				Теоретические занятия	**Практические**	**Лабораторные**		
МДК.07.01 3 семестр	146	6	140	90	16	34	72	72
итого	**146**	**6**	**140**	**90**	**16**	**34**	**72**	**72**
Дифференцированный зачет по МДК 07.01 (3 семестр)								
Квалификационный экзамен (3семестр)								

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих - 33.011 «Повар»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4 ОК 1 - 11	**Раздел 1.** Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	**10**	**10**	**6**					
ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.8 ОК 1 - 11	**Раздел 2.** Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	**20**	**20**	**8**				**72**	
ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.8 ОК 1 - 11	**Раздел 3.** Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	**26**	**24**	**8**		**2**			
ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.8 ОК 1 - 11	**Раздел 4.** Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	**20**	**18**	**6**		**2**			
ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.8 ОК 1 - 11	**Раздел 5.** Готовить основные супы и соусы.	**26**	**24**	**12**		**2**			
ПК 1.1.-1.4 ПК 3.1.-3.6	**Раздел 6.** Готовить и оформлять холодные блюда и	**14**	**14**	**6**					

ОК 1 - 11	закуски								
ПК 1.1.-1.4 ПК 4.1.-4.5 ОК 1 - 11	**Раздел 7.** Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	**12**	**12**	**4**					
ПК 1.1.-1.4 ПК 5.1.-5.5 ОК 1 - 11	**Раздел 8.** Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия	**18**	**18**						
	Всего:	**290**							
	Производственная практика	**72**							**72**
	Всего по МДК 07.01		**140**	**50**		**6**		**72**	**72**

Содержание обучения по профессиональному модулю **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих - 33.011 «Повар»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)*		**Объем часов**	**Уровень усвоения**
1	**2**		**3**	
МДК 07.01. Кулинария				
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов			**10**	
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.	**Подтема, содержание**		**2**	
	1.	Введение. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов. Техника обработки овощей, грибов, пряностей. Простые и сложные формы нарезки овощей. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. Виды механического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		1
Тема 1.2. Блюда и гарниры из овощей и грибов	2.	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Температурный режим. Оформление и подача, способы сервировки. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Блюда и гарниры из жареных овощей. Температурный режим. Оформление и подача, способы сервировки. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Температурный режим. Оформление и подача, способы сервировки. Правила проведения бракеража.	**2**	1

		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Блюда и гарниры из запеченных и фаршированных овощей. Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Температурный режим. Оформление и подача, способы сервировки. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.		
	3.	**Лабораторная работа № 1.** Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей с проведением расчетов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	**6**	3
Раздел 2. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			**20**	
Тема 2.1. Обработка рыбы	1.	**Классификация. Характеристика основных семейств промысловых рыб. Пищевая ценность рыбы.**	**2**	1
	2.	**Методы обработки рыбы. Последовательность выполнения технологических операций в соответствии с типом рыбы.** Размораживание, очистка от чешуи, удаление голов и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, пластование, разделка, обработка рыбы и субпродуктов из рыбы, охлаждение, замораживание. Очистки от чешуи, удаления голов и плавников, удаления слизи, потрошения, промывания, пластования, разделки, обработки из рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы. Требования к качеству рыбного сырья. Правила хранения обработанной рыбы. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы.	**2**	1
	3.	**Практическое занятие № 1** Составление технологических схем обработки рыбы. Расчеты % отходов.	**2**	2
Тема 2.2. Приготовление и	1.	**Ассортимент блюд из рыбы. Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов. Технология приготовления**	**2**	1

оформление простых блюд из рыбы		**блюд из отварной и припущенной рыбы.** Необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из рыбы. Температурный режим. Оформление и подача, способы сервировки. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	2.	**Технология приготовления блюд из жареной рыбы.** Температурный режим. Оформление и подача, способы сервировки. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	**2**	1
	3.	**Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.** Температурный режим. Оформление и подача, способы сервировки. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	**2**	1
	4.	**Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.** Температурный режим. Оформление и подача, способы сервировки. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	**2**	1
	5.	**Лабораторная работа № 2.** Приготовление и отпуск блюд из рыбы с проведением расчетов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	**6**	3
Раздел 3. Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.			**24**	
Тема 3.1 Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.	**Подтема, содержание**		**2**	1
	1.	**Классификация: виды мяса, пищевая ценность. Механическая кулинарная обработка.** Требования к качеству сырья. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса. Размораживание мороженого мяса.		

Тема 3.2. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины	2.	**Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота.** Крупнокусковые; порционные, натуральные и панированные; мелкокусковые, их характеристика кулинарное назначение.	**2**	1
	3.	**Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё.** Технологический процесс приготовления рубленой массы и полуфабрикатов. Недостатки, способы устранения. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	**2**	1
	4.	**Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов.** Технологический процесс обработки и приготовления полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	**2**	1
Тема 3.3. Готовить и оформлять блюда из мяса	1.	**Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов.** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мясных блюд. Особенности варки различных мясных продуктов. Приготовление блюд из отварного мяса. Рецептуры, технология приготовление. Способы сервировки и варианты оформления блюд из отварного мяса, температура подачи. Требования к качеству.	**2**	1
	2.	**Жарка мяса, характеристика способов жарки. Приготовление блюд из жареного мяса. Блюда из рубленной и котлетной мясной массы: рецептура, приготовление, отпуск.** Характеристика способов жарки мяса: крупным куском, порционными и мелкими кусками: рецептуры, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления блюд из мяса, температура подачи. Требования к качеству.	**2**	1

	3.	**Тушение мяса, характеристика способа.** **Запеченные мясные блюда. Блюда из субпродуктов: рецептура, приготовление, отпуск.** Характеристика способов тушения мяса: крупным куском, порционными и мелкими кусками: рецептуры, технология приготовления, правила отпуска. Требования к качеству. Характеристика способов запекания мяса: рецептуры, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления блюд из мяса, температура подачи. Требования к качеству. Характеристика способов приготовления субпродуктов: рецептуры, технология приготовления, правила отпуска. Требования к качеству.	**2**	1
	4.	**Практическое занятие № 2** Расчет технологических карт на блюда из мяса	**2**	2
	5.	***Лабораторная работа № 3.*** Приготовление и отпуск блюд из мяса. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	**6**	3
		Самостоятельная работа № 1. Подготовка презентации по теме: «Мясные блюда»	**2**	
Тема 3.4. Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы.	1.	**Приготовление и оформление блюд из отварной, жареной, тушеной птицы.** **Приготовление и оформление блюд из котлетной массы из домашней птицы.** Характеристика способов тепловой обработки птицы. Рецептуры, приготовление, отпуск. Требования к качеству блюд. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству блюд из птицы.	**2**	1
		Самостоятельная работа № 2. Подготовка презентации по теме: «Блюда из птицы»	2	
Раздел 4. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			**18**	
Тема 4.1. Блюда и гарниры из	1.	**Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании, ассортимент,**	**2**	1

круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		**характеристика. Общие правила варки каш, бобовых и макаронных изделий**. Товароведная характеристика, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов. Правила хранения. Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий к варке. Характеристика способов варки каш, бобовых и макаронных изделий. Привар. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.		
	2.	**Виды каш. Приготовление каш различной консистенции**. **Блюда из вязких каш. Температурный режим. Оформление и подача.** Температурный режим. Особенности варки каш различной консистенции. Оформление и подача, способы сервировки. Правила проведения бракеража. Способы сервировки. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из круп и каш.	**2**	1
	5.	**Варка бобовых. Особенности. Температурный режим.** Оформление и подача, способы сервировки. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из бобовых.	**2**	1
	6.	**Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Температурный режим.** Оформление и подача, способы сервировки Правила проведения бракеража Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий.	**2**	1
	7.	**Блюда из яиц и творога. Температурный режим. Оформление и подача, способы сервировки. Правила проведения бракеража.** Способы варки яиц в скорлупе и без скорлупы. Жареные и запеченные блюда из яиц. Оформление и подача, способы сервировки. Правила проведения бракеража.	**2**	1

	8.	***Лабораторная работа № 4*** Приготовление и отпуск блюд яиц и творога. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	**4**	3
	9.	**Классификация бездрожжевого теста. Характеристика. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление блюд из теста.** Товароведная характеристика и значение продуктов, используемых для приготовления бездрожжевого теста. Приготовление теста для лапши домашней, вареников. Технология приготовления, кулинарное использование. Температурный режим. Оформление и подача, способы сервировки. Приготовление блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Температурный режим. Оформление и подача, способы сервировки.	**2**	1
	10.	**Практическое занятие № 3** Расчет технологических карт на блюда из теста	**2**	2
		Самостоятельная работа № 3. Подготовка презентации по теме: «Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»	**2**	
Раздел 5. Готовить основные супы и соусы.			**24**	
Тема 5.1. Готовить основные супы.	1.	**Значение первых блюд в питании, классификация, пищевая ценность, требования к качеству. Ассортимент бульонов и отваров. Технология приготовления бульонов и отваров.** Методы приготовления первых блюд. Температура подачи. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении первых блюд. Технология приготовления бульонов и отваров: бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного.	**2**	1
	2.	***Практическое занятие № 4.*** Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для бульонов.	**2**	2

	3.	**Ассортимент, пищевая ценность заправочных супов, требования к качеству. Технологический процесс приготовления заправочных супов.** Соответствие стандартным требованиям по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху и консистенции. Способы исправления ошибок при приготовлении основных супов. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества заправочных супов: щи, борщи, рассольники, солянки. Организация рабочего места. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования. Проведение бракеража.	**2**	1
	4.	***Лабораторная работа № 5.*** Приготовление и отпуск щей, борщей, рассольников, солянок. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	**6**	3
	5.	**Технология приготовления картофельных супов, супов - пюре с соблюдением температурного режима и санитарных норм.** Организация рабочего места. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования. Проведение бракеража.	**2**	1
	6.	**Технология приготовления холодных, молочных, сладких супов. Требования к качеству. Способы подачи и сервировки столов.** Организация рабочего места. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении супов. Методы сервировки и варианты оформления подачи бульонов и отваров в виде блюда. Проведение бракеража.	**2**	1

	7.	***Практическое занятие № 5.*** Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для заправочных супов.	**2**	2
Тема 5.1. **Готовить основные соусы.**	1.	**Значение соусов в питании, классификация, пищевая ценность. Классификация соусов по виду и температуре подачи. Подготовка, подбор основных и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.** Технологическое оборудование, производственный инвентарь – назначение, правила безопасной эксплуатации. Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству	**2**	1
	2.	**Технология приготовления соуса красного основного, белого основного и их производных.** Технология приготовления сметанных, молочных, соусов, яично-масляных соусов и масляных смесей. Технология приготовление заправок (дрессингов) и маринадов, сладких соусов. Организация рабочего места. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соуса. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования. Проведение бракеража.	**2**	1
	3.	***Практическое занятие № 6.*** Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для соусов.	**2**	2
Раздел 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски			**14**	
Тема 6.1. **Готовить и оформлять холодные блюда и закуски**	**Подтема, содержание**			
	1.	**Роль холодных блюд и закусок в питании.** **Классификация холодных блюд и закусок.** Организация работы холодного цеха. Выбор инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска холодных блюд и закусок.	**2**	1
	2.	**Приготовление бутербродов. Правила проведения бракеража.** **Температура подачи холодных блюд и закусок.** Санитарные требования при приготовлении, хранении и отпуске.	**2**	1

	3.	**<u>Технология приготовления салатов.</u>** Технология приготовления салатов из овощей, мяса, рыбы, птицы. Организация рабочего места. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для салатов. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования. Проведение бракеража.	**2**	1
	4.	**<u>Технология приготовления закусок из яиц, из мяса, овощей, грибов.</u>** Основные требования к охлаждению и хранению холодных блюд. Требования к качеству, отпуск, температура подачи. Проведение бракеража.	**2**	1
	6.	***<u>Лабораторная работа № 6</u>*** Приготовление и отпуск салатов мясных, рыбных, из птицы. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	**6**	2
Раздел 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки			**12**	
Тема 7.1 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	1.	**<u>Значение в питании. Классификация сладких блюд. Технология приготовления десертов из свежих фруктов и ягод.</u>** Организация работы холодного цеха. Выбор инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска сладких блюд. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сладких блюд. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования. Правила подачи. Требования к качеству. Основные требования к охлаждению и хранению сладких блюд. Требования к качеству, отпуск, температура подачи. Проведение бракеража.	**2**	1
	2.	**<u>Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд.</u>** Организация рабочего места. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сладких блюд. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования. Основные требования к охлаждению и хранению сладких блюд. Требования к качеству, отпуск, температура подачи. Проведение бракеража.	**2**	1

	3.	***Практическое занятие № 7*** Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для сладких блюд.	**2**	2
	4.	**Значение в питании. Классификация напитков.** Организация работы холодного и горячего цеха. Выбор инвентаря, посуды, приборов для приготовления и отпуска напитков.	**2**	1
	5.	**Технология приготовления холодных и горячих напитков.** Организация рабочего места. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сладких блюд. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования.	**2**	1
	6.	***Практическое занятие № 8*** Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых холодных и горячих напитков.	**2**	2
Раздел 8. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия			**18**	
Тема 8.1. Готовить и оформлять основные хлебобулочные изделия и хлеб	1.	**Ассортимент, классификация, пищевая ценность простых хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика видов сырья: основных и дополнительных. Подготовки сырья к производству.** Организация работы кондитерского цеха и рабочего места пекаря. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	**2**	1

	2.	**Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами.** Организация рабочего места пекаря. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления дрожжевого теста. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования. Технологический режим и правила приготовления различных типов основных хлебобулочных изделий и хлеба. Технология приготовления хлеба в соответствии с методами приготовления и типом теста. Режим выпечки основных хлебобулочных изделий и хлеба (время, температура, влажность). Требования к качеству выпеченных основных хлебобулочных изделий и хлеба. Хлеба круглой и продолговатой формы, хлеба формового, булочек и батончиков из хлебного теста.	**2**	1
	3.	**Технология приготовления основных хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста.** Технология приготовления сладких начинок для хлебобулочных изделий. Характеристика, основные виды, технология приготовления сладких начинок. Булочек в ассортименте, кренделей, плюшек, рогаликов с начинкой, булочек с маком, рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета с надрезами, формовой булки из рулета, формовой булки с миндалем, пирогов со сладкой начинкой, пампушек, кексов дрожжевых, ромовой бабы, печенья из дрожжевого теста.	**2**	1
Тема 8.2. **Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия**	1.	**Технология приготовления бисквитного, песочного, полуфабриката в соответствии с методами приготовления и типом теста.** Бисквитного полуфабриката (основного, производного, буше) и изделий из бисквитного теста (рулеты, бисквит «Прага», пирог бисквитный). Песочного полуфабриката (сладкого и соленого) и изделий из песочного теста (полоска песочная, песочная лепешка с орехами, печенье нарезное, печенье выемное, печенье масляное, печенье творожное, рожок песочный, кекс). Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий.	**2**	1

		Виды и возможные причины брака выпеченных полуфабрикатов.		
	2.	**Технология приготовления сдобного пресного, полуфабриката в соответствии с методами приготовления и типом теста.** Изделия из сдобного пресного теста (сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с ягодами). Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий. Виды и возможные причины брака выпеченных полуфабрикатов.	**2**	1
	3.	**Технология приготовления слоеного полуфабриката в соответствии с методами приготовления и типом теста.** Слоеный полуфабрикат и изделия из него (языки слоеные, волованы, яблоки в слойке, печенье из слоеного теста, пирожки сладкие, ушки слоеные). Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий. Виды и возможные причины брака выпеченных полуфабрикатов.	**2**	1
	4.	**Технология приготовления заварного полуфабриката в соответствии с методами приготовления и типом теста.** Изделия из заварного теста (кольца воздушные, профитроли, трубочки из заварного теста). Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий. Виды и возможные причины брака выпеченных полуфабрикатов.	**4**	1
	5.	Дифференцированный зачет	**2**	
	Итого по МДК 07.01		**140**	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Учебная практика **Виды работ** 1. Приготовление блюд из отварных, жареных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. Приготовление блюд из отварных, жареных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		**72** 6
2. Приготовление блюд из запеченных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		6
3. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		6
4. Приготовление первых блюд и соусов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. Приготовление первых блюд и соусов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		6
5. Приготовление блюд из рыбы жареной с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. Приготовление блюд из рыбы запеченной с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		6
6. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		6
7. Приготовление блюд из отварного мяса с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным		6

использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	
8. Приготовление блюд из жареного мяса крупным и порционными кусками с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. Приготовление блюд из жареного мяса мелкими кусками с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
9. Приготовление холодных закусок и блюд в ассортименте с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. Приготовление холодных закусок и блюд в ассортименте с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
10. Приготовление холодных сладких блюд с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
11. Приготовление горячих сладких блюд с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
12. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
Производственная практика	**72**
1. Приготовление блюд из отварных, жареных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
2. Приготовление блюд из тушёных, запеченных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
3. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования.	6

Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	
4. Приготовление блюд из рыбы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
5. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
6. Приготовление блюд из мяса с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
7. Приготовление блюд из мясной котлетной массы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
8. Приготовление первых блюд с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
9. Приготовление холодных блюд и закусок с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
10. Приготовление сладких блюд и напитков с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
11. Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6
12. **Дифференцированный зачет**	6

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

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

Лаборатория:

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

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

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

4.2.1 Основная литература

1. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. -226 с. - Текст: непосредственный.
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции: учебник / А.Т. Васюкова..- М.:Кнорус, 2018. – 340 с. - Текст: непосредственный.
3. Шатун, Л.Г.Повар: учебник / Л.Г. Шатун. – Ростов н/Дону, 2016. – 256 с. - Текст: непосредственный.
4. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник / Е.И. Соколова. – М.:Академия, 2018. – 260 с. - Текст: непосредственный.
5. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. -226 с. - Текст: непосредственный.
6. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник / Н.И. Андонова. – М.: Академия, 2018. – 220 с. – Текст: непосредственный.
7. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2018. – 245 с. – Текст: непосредственный.
8. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник / Т.Ю. Шитякова. – М.: Академия, 2018. – 274 с. – Текст: непосредственный.
9. Синицына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учебник / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2019. – 304 с. – Текст непосредственный.

4.2.2 Дополнительные источники

1. Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 106 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-02638-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1081825 (дата обращения: 24.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с распорядком образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций; направление деятельности которым соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

4.5 Условия реализации программы с лицами ОВЗ

В целях доступности получения образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КПК обеспечивается:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

– размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне);

– присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

– обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию академии;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

– дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));

– обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы	- 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; - 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; - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - правильно давать органолептическую оценку мясному сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; самостоятельных работ по темам МДК. Дифференцированный зачёт по МДК и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. **ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. **ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. **ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. **ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. **ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. **ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента птицы, дичи, кролик.	- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда. - 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. - 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 - 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	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; самостоятельных работ по темам МДК. Дифференцированный зачёт по МДК и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	- правильно давать органолептическую оценку	Текущий контроль в форме: - защиты практических

исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. **ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. **ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	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	занятий; самостоятельных работ по темам МДК. Дифференцированный зачёт по МДК и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. **ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного	- 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	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; самостоятельных работ по темам МДК. Дифференцированный зачёт по МДК и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.

ассортимента. **ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. **ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. **ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. **ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. **ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; самостоятельных работ по темам МДК. Дифференцированный зачёт по МДК и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи;-- адекватность определения	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

	потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном	

особенностей социального и культурного контекста	языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	**СТАЛО**
Основание: Подпись лица внесшего изменения	