Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Лениногорский политехнический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ - ПОВАР

Рассмотрена на	заседани	и ПЦК	
Сервис и машин	остроени	ie .	
Протокол № 4	OT " /7	" 04	2023г.
Председатель Е.	Н. Салим	гараева	ı

Утвержда	Ю		
Зам. дирен	стора по УР	de	
И.В.Степа	нова	0	
« 17 »	07	20 tz Γ.	

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело укрепленной группы 43.00.00 Сервис и туризм

Разработчик: Казанцева Альбина Ивановна, преподаватель ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	7
МОДУЛЯ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	40
МОДУЛЯ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	50
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	55
·	55
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОЛУЛЯ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ - ПОВАР

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – повар, и соответствующих профессиональной компетенции (ПК):

- ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 7.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
- ПК 7.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 7.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
- ПК 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
- ПК 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

ассортимента

ПК 7.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цель и задачи освоения профессионального модуля -требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанном видом профессиональной деятельности и соответствующей профессиональной компетенции обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – повар и реализуется в форме практической подготовки, должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к
 работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,
 производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в
 соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 - контроле хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз-мерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления,
 творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий,
 закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,
 региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности
 продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

всего — 496 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки — 484 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки — 100 часов; самостоятельной работы — 12 часов; лабораторно практические занятия — 36 часов; практическая подготовка — 36 часов; учебной и производственной практики — 324 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе общими (ОК), профессиональными (ПК) компетенциями и личностными результатами (ЛР).

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование результатов обучения
ВД 7	Организация и производство работ по профессии "Повар"
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для
	обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок
	в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов
	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов,
	отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов
	разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного
	ассортимента;
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой
	для выполнения задач профессиональной деятельности
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
	развитие
OK.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с
	коллегами, руководством, клиентами
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном
	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
	осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять
	стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной
	деятельности

OK.10	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления					
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание					
	необходимого уровня физической подготовленности					
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать					
	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере					
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий					
	ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде					
	личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»					
	and the state of the formation of the state					
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти					
	на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию					
	традиционных ценностей многонационального народа России					
	The Activities of the Control of the					
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий					
	собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и					
	видах деятельности					
	BIIAMI AMITATION III					
L						

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

			Об	Обьем образовательной программы, час			Практика	
			Занятия с преподавателем, час					
Коды Профес	Наименование	Обьем образовательной	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостояте-		
сиональ ных компетен ций	разделов профессионального модуля	программ мы, час	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовых работ, часов	льная работа обучающее гося	учеб- ная	производств- нная
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1 7.8.	Раздел модуля 1. Организация работы повара	158	158	36	-	12	180	-
ПК 7.1 7.8.	производственная практика, часов	324			-			144
	Экзамен по модулю	14				-		
	Всего	496	158	36	_	12	180	144

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Наименование раздело профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	ЭB	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (<i>если предусмотрены)</i>	Объём часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Раздел модуля 1. Орга	низац	ия работы повара	158	
МДК.07.01 Выполнени	не рабо	от по профессии 16675 «Повар»	158	
Тема 1.1.	Соде	ржание		
Организация рабочего	1	Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд		
места повара.		Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания		
		услуг общественного питания.		2
		Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Правила и	12	
		гехнологии расчетов с потребителями		
		Технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства. Правила их безопасного использования.		
		кондитерского производства. травила их осзопасного использования. Назначение, правила использования технологического оборудования,		
		производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов,		
		посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных		
		изделий, и правила ухода за ними		
		Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной		
		безопасности в организациях питания Нормативные правовые акты		
		Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.		
		Оборудование для раздачи пищи. Аппараты для подогрева и поддержания		
		пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. Мармиты для первых		

	и вторых блюд: типы, назначение особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.		
Тема 1.2 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	10	2
Тема 1.3	Содержание		
Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	 Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых 	12	3

	продуктов, используемых в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	1 Приготовление блюд из творога. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из творога. Оценка качества кулинарной продукции.	2	3
Гема 1.4	Содержание		
Приготовление основных супов и соусов.	1 Приготовление бульонов и отваров, простых супов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление простых холодных и горячих соусов.	10	33
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1 Приготовление заправочных супов. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск заправочных супов. Оценка качества готовой кулинарной продукции. Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.	4	3
	 Расчёт количества соуса для отпуска блюд. Разработка новых видов продукции. 	2	
Гема 1.5	Содержание		
Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, и	1. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	4	2
приготовление и оформление простых	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	

блюд из рыбы	1 Приготовление блюд из рыбы жареной. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из жареной, рыбы. Оценка качества кулинарной продукции. 2 Приготовление блюд из отварной рыбы. Определение последовательности	2	3
	технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы. Оценка качества кулинарной продукции.		
Тема 1.6	Содержание		
Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и	Подготовка полуфабрикатов из мяса. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса. Приготовление и оформление простых блюд из мяса.		
оформление блюд из мяса и домашней птицы.	Подготовка полуфабрикатов из мясных продуктов. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мясопродуктов. Приготовление и оформление простых блюд из мясных продуктов.	8	2-3
	Подготовка полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Приготовление блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками. Оценка качества кулинарной продукции.	2	3
	Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из птицы, дичи, кролика. Оценка качества кулинарной продукции.	2	
Тема 1.7	Содержание	10	
Приготовление и	1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	20	
оформление холодных	2 Приготовление и оформление салатов.		

блюд и закусок.	3 Приготовление и оформление простых холодных закусок.		2
		4	
	1 Приготовление холодных блюда и закусок из овощей. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей. Оценка качества кулинарной продукции.	2	2
	2 Приготовление банкетных холодных блюд и закусок. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление, оформление и отпуск банкетных холодных блюд и закусок. Варианты оформления и отпуска блюд. Оценка качества кулинарной продукции.	2	3
Тема 1.8	Содержание	4.0	
Приготовление и оформление сладких	 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление простых горячих напитков, простых холодных напитков. 	10	
блюд и напитков.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	 Лабораторная работа. Приготовление желированных сладких блюд. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск желированных сладких блюд. Оценка качества кулинарной продукции. Лабораторная работа. Приготовление компотов. Определение 	4	3
	последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск компотов. Оценка качества кулинарной продукции.	4	
	Содержание	8	3

Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий.	1	Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха. Инструктаж по технике безопасности. Подготовка и обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий: фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых полуфабрикатов.		
Тема 1.10	Содер	жание		
Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.		Подготовка и обработка сырья. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами, и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.	8	
	Лабор	аторная работа	2	2-3
		Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста, фарши. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска мучных изделий. Оценка качества сырья. Приготовление, отпуск мучных изделий из дрожжевого /кислого/ теста, фаршей. Оценка качества готовых мучных изделий.	2	
Тема 1.11	Содеј	ожание		
Приготовление бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него	1	Подготовка и обработка сырья. Приготовление бездрожжевого теста (блинчатого, вафельного, песочного, сдобного, бисквитного, слоеного, воздушного), изделий полуфабрикатов на него. Оценка качества готовых изделий.	8	3
	2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.		
	Темат	ика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1	Лабораторная работа. Приготовление мучных изделий из бездрожжевого теста, отделочных полуфабр Определение последовательности технологических операций приготовления и		иучных
	2	Лабораторная работа. Приготовление мучных изделий из песочного теста, отделочных полуфабрикатов. Определение последовательности технологических операций	2	

	_	ı
приготовления и отпуска мучных изделий. Оценка качества сырья.		
Приготовление мучных изделий из песочного теста, отделочных		
полуфабрикатов. Оценка качества готовых мучных изделий.		
Домашняя работа при изучении раздела ПМ 1		
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной, специальной литературы. Работа с нормативными		
документами (сборник рецептур)		
Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя,		
оформление практических работ и подготовка к их защите.		
Подготовка презентации и подготовка к защите.		
Тематика внеаудиторной домашней работы		
Подготовка презентации по одной из тем:		
1. «Организация рабочего места повара».		
2. «Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд,	12	3
напитков и кулинарных изделий.		
3. «Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных		
организаций питания		
4. «Способы организации питания.»		
5. «Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.»		
6. «Технологии обучения на рабочих местах».		
7. «Технологии маркетинговых исследований в организациях питания».		
8. «Современные технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного		
ассортимента.».		
Учебная практика		
Виды работ		
Обработка овощей, грибов.		
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья,		
приготовление полуфабрикатов.		
Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика,		
приготовление полуфабрикатов.	180	
Приготовление блюд из овощей и грибов.		
Приготовление супов		
Приготовление блюд из рыбы.		
Приготовление блюд из мяса.		
Thur of one of the water		

П		I
Приготовление блюд из птицы.		
Приготовление блюд из бобовых и макаронных		
изделий;		
Приготовление блюд из яиц и творога;		
Приготовление горячих закусок;		
Приготовление горячих сладких блюд и напитков;		
Приготовление мучных кондитерских изделий		
Приготовление холодных блюд (закусок)		
Приготовление холодных сладких блюд и напитков		
Оформление и отпуск готовой продукции.		
Производственная практика	1	
Виды работ		
Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и		
пожарной		
безопасности в организации питания. Изучение производственной инструкции повара. Организация		
рабочего		
места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,		
весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.		
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.		
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента		
под руководством повара. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов		
блюд,	144	
напитков и кулинарных изделий и их презентации.	144	
Участие в организации и контроле текущей деятельности бригады поваров. Изучение технологий и методов		
управления текущей деятельностью основного производства организации питания. Проведение вводного и		
текущего инструктажа членов бригады поваров. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков		
и кулинарных изделий по заданию повара. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных		
изделий по заданию повара.	1	
Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,	1	
напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к	1	
безопасности и условиям хранения. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по	1	
заданию повара.	1	
Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и	1	
кулинарных изделий. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.		

Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление отчета о		
результатах работы бригады поваров за отчетный период.		
Дифференцированный зачет	10	
Экзамен	14	
ВСЕГО	496	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов и лаборатории технического оснащения кулинарного и кондитерского производства и мастерской учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Оборудование:

Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- ноутбук Packard Bell с доступом к сети Интернет;
- мультимедийный проектор BENQ, экран;
- универсальный привод и процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница, электрошашлычница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- -разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;

- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти селиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
 - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
 - гастроёмкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
 - сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
 - скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
 - стеллаж стационарный, передвижной;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
 - топорик-молоток, ножи-рубаки;
 - мусат для точки и правки ножей;
 - соковыжималка;
 - кофемолка, кофеварка;

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкафхолодильный, шкафморозильный, мультиварка, пароварка, электросковоро да, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскоревдетчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), коктейлей, соковыжималки цитрусовых, кофеварка, миксер ДЛЯ ДЛЯ электроблинница, сифон, фритюрница.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: гастроемкости из нержавеющей стали..

Мастерская учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

- компьютер с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;

- универсальный привод и процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница, электрошашлычница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, миксер для коктейлей, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти селиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
 - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
 - гастроёмкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
 - сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
 - скребки пластиковые и металлические;
 - стеллаж стационарный, передвижной;
 - мусат для точки и правки ножей;
 - соковыжималка;
 - кофемолка, кофеварка.

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкафхолодильный, шкафморозильный, мультиварка, пароварка, электросковоро да, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскоревдетчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр

инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: гастроемкости из нержавеющей стали.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

Печатные ресурсы:

- 1. Потапова И.И.- Калькуляция и учет: Учебное пособие для НПО.- М: ИЦ «Академия», 2019 г
- 2. Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. 2-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021 г. [Электронный ресурс]
- 3. Домарецкий В.А.- Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО.- М: «ИНФРА-М», 2019г
- 4. Мрыхина Е.Б.- Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- М: ИНФРА-М, 2020 г.
- 5. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. М.: ИЦ «Академия», 2019
- 6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. М.: ИЦ «Академия», 2021 г.
- 7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2020 г.
- 8. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар". М.: ИУ «Академия», 2019 г.

- 9. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. М. ИЦ «Академия», 2021 г.
- 10. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М. ИЦ «Академия», 2019 г.
- 11. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. М. ИЦ «Академия», 2019 г.
- 12. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М. ИЦ «Академия», 2019 г.

Интернет ресурсы:

- 1. электронно библиотечная система «Znanium.com»
- 2. СД- Повар. Приготовление первых блюд.
- 3. СД- Повар. Приготовление вторых блюд.
- 4. СД- Приготовление сладких блюд и напитков.-/Синицына А.В/.- М: Академия, 2013 г.
- 5. http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html технология продукции общественного питания лекции
- 6.http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html электронная книга «Кулинария»
- 7.http://standartgost.ru/oks/937/1/953myaso_myasnye_produkty_i_drugie_zh ivotnye_produkty общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
 - 8. http://www.culinary.su/pg-id-328.html готовим вкусно
- 9.http://1000videourokov.ru/kylinariia-video-yroki видеоуроки по кулинарии

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности «Поварское и кондитерское дело».

Образовательное учреждение обязано ежегодно обновлять содержание программы профессионального модуля в части, установленной учебным заведением; содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

При изучении профессионального модуля в целях реализации компетентностного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: компьютерных симуляций, разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы. Высокая практикоориентированность профессионального модуля (47%), позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех студентов.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

При работе над курсовой работой обучающимся оказываются консультации. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

Обязательным компонентом при выполнении обучающимися курсовой работы, является использование персональных компьютеров.

Для приобретения практического опыта при изучении профессионального модуля планируется производственная практика.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Каждого обучающегося планируется обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по темам профессионального модуля, изданной за последние 5 лет;
 - доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;
 - доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;
- доступом для оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;
- рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с материалом изучаемого профессионального модуля при использовании электронных изданий и ведении автоматизированного проектирования.

Для сопровождения учебного процесса планируется обеспечение учебного заведения необходимым комплектом лицензионных программных продуктов.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, физиология, гигиена и санитария в общественном питании» изучается параллельно.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля с опытом деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Данные преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Заместитель руководителя образовательного учреждения осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает руководителей практики от учреждения.

Руководители практики от предприятия:

- осуществляют подбор непосредственных руководителей практики от предприятия;
- согласовывают с руководителями практики от учебного заведения графики прохождения практики;
 - несут личную ответственность за проведение практики;
- представляют в соответствии с программой производственной (профессиональной) практики места практик;
- организуют инструктаж и проверку знаний по правилам и нормам охраны труда, технике безопасности и противопожарной защиты;
- представляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющейся литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают студентов на время прохождения практики защитной одеждой, обувью и другими индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих работников данного

предприятия, учреждения, организации.

Непосредственное руководство практикой на местах (в цехах и отделах) возлагается на постоянно работающих в них квалифицированных специалистов, в обязанности которых входит:

- распределить практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождения практики;
- проводить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте при выполнении конкретных обязанностей;
 - знакомить практикантов с организацией работ на рабочем месте;
- осуществлять постоянный контроль за работой практикантов,
 обеспечивая выполнение студентами программы практики, знакомить их с передовыми методами труда;
- оценивать качество работы практикантов, составлять производственную характеристику с отражением в ней выполнения программы практики, качества профессиональных знаний и умений, нестандартного, оригинального подхода к решению производственных вопросов, организаторских способностей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Подготавливать рабочее место,	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования,	Текущий контроль:
оборудование, сырье, исходные	инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания	экспертное
материалы для обработки сырья,	между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	наблюдение и оценка в
приготовления полуфабрикатов,	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной	процессе выполнения:
кулинарных блюд, закусок в	эксплуатации производственного инвентаря и технологического	- практических/
соответствии с инструкциями и	оборудования;	лабораторных
регламентами.	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-	занятий;
ПК 7.2 Проводить приготовление и	гигиенических требований, техники безопасности, пожарной	- заданий по учебной и
подготовку к реализации	безопасности в процессе работы;	производственной
полуфабрикатов разнообразного	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования	практикам;
ассортимента для блюд, кулинарных	на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное	- заданий по
изделий.	размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды,	самостоятельной
ПК 7.3 Осуществлять приготовление,	сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями	работе
непродолжительное хранение бульонов,	инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	Промежуточная
супов, отваров разнообразного	контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки	аттестация:
ассортимента.	оборудования к работе;	экспертное
ПК 7.4 Осуществлять приготовление,	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в	наблюдение и оценка
непродолжительное хранение горячих	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	выполнения:
соусов разнообразного ассортимента.	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной	- практических
ПК 7.5 Осуществлять приготовление,	безопасности, охраны труда на рабочем месте.	заданий на
творческое оформление и подготовку к	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных	зачете/экзамене по
реализации горячих блюд и гарниров	ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых	МДК;
разнообразного ассортимента.	продуктов;	- выполнения заданий
ПК 7.6 Осуществлять приготовление,	контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной	экзамена по модулю;
творческое оформление и подготовку к	продукции сложного ассортимента;	- экспертная оценка
реализации бутербродов, канапе,	демонстрация точности проведения брокеража блюд и гарниров:	защиты отчетов по
холодных блюд и закусок	демонстрация умений сервировки, оформления и подачи основных и	учебной и
разнообразного ассортимента;	простых блюд и гарниров с соблюдением температурного режима;	производственной

ПК 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПК 7.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты).	практикам
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 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 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной
OK. 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; 	работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	 актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе 	МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ок 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	 понимание значимости своей профессии точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
действовать в чрезвычайных ситуациях ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	 адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 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 	

		T
	 правильно писать простые связные сообщения на знакомые или 	
ОК.11 Планировать	интересующие профессиональные темы	
1	– уметь анализировать конъюнктуру рынка определенной отрасли;	
предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере Планировать	– осуществлять стратегическое маркетинговое планирование и	
1	оперативное планирование предпринимательской деятельности;	
предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	 применять методы организации и управления деятельностью в профессиональной сфере; 	
профессиональной ефере	 профессиональной сфере, уметь взаимодействовать с государственными органами, 	
	регулирующими предпринимательскую деятельность.	
ЛР.4. Проявляющий и	 – адекватность применения нормативной документации в 	Адекватность,
демонстрирующий уважение к людям	профессиональной деятельности;	оптимальность выбора
труда, осознающий ценность		способов действий,
собственного труда. Стремящийся к		методов, техник,
формированию в сетевой среде		последовательностей
личностно и профессионального		действий и т.д.
конструктивного «цифрового следа»		-Точность оценки -
ЛР. 5. Демонстрирующий	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия	Соответствие
приверженность к родной культуре,	(текущие и планируемые);	требованиям
исторической памяти на основе любви к		инструкций,
Родине, родному народу, малой родине,		регламентов
принятию традиционных ценностей		-Рациональность
многонационального народа России		действий и т.д.
ЛР. 6. Осознающий приоритетную	 правильно писать простые связные сообщения на знакомые или 	- Правильное
ценность личности человека;	интересующие профессиональные темы	выполнение заданий в
уважающий собственную и чужую		полном объеме
уникальность в различных ситуациях,		
во всех формах и видах деятельности		

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	50
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОЛУЛЯ	55

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ - ПОВАР

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – повар, и соответствующих профессиональной компетенции (ПК):

- ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 7.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
- ПК 7.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 7.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
- ПК 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
- ПК 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

ассортимента

ПК 7.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цель и задачи освоения профессионального модуля -требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанном видом профессиональной деятельности и соответствующей профессиональной компетенции обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – повар и реализуется в форме практической подготовки, должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к
 работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,
 производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в
 соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 - контроле хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз-мерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления,
 творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий,
 закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,
 региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности
 продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

всего — 496 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки — 484 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки — 100 часов; самостоятельной работы — 12 часов; лабораторно практические занятия — 36 часов; практическая подготовка — 36 часов; учебной и производственной практики — 324 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе общими (ОК), профессиональными (ПК) компетенциями и личностными результатами (ЛР).

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование результатов обучения
ВД 7	Организация и производство работ по профессии "Повар"
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для
	обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок
	в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов
	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов,
	отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов
	разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного
	ассортимента;
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой
	для выполнения задач профессиональной деятельности
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
	развитие
OK.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с
	коллегами, руководством, клиентами
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном
	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
	осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять
	стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной
	деятельности

OK.10	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления					
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание					
	необходимого уровня физической подготовленности					
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать					
	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере					
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий					
	ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде					
	личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»					
	and the state of the formation of the state					
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти					
	на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию					
	традиционных ценностей многонационального народа России					
	The Activities of the Control of the					
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий					
	собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и					
	видах деятельности					
	BIIAMI AMITATION III					
L						

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

			Обьем образовательной программы, час				Практика	
				Занятия с преі	подавателем	ı, ча с		
Коды Профес	Наименование			язательная ауди учебная кгрузка обучаюц	Самостояте-			
сиональ ных компетен ций	разделов профессионального модуля	образовательной программ мы, час	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовых работ, часов	льная работа обучающее гося	учеб- ная	производств- нная
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1 7.8.	Раздел модуля 1. Организация работы повара	158	158	36	-	12	180	-
ПК 7.1 7.8.	производственная практика, часов	324			-			144
	Экзамен по модулю	14						-
	Всего	496	158	36	_	12	180	144

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (<i>если предусмотрены)</i>	Объём часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Раздел модуля 1. Орга	низац	ия работы повара	158	
МДК.07.01 Выполнени	не рабо	от по профессии 16675 «Повар»	158	
Тема 1.1.	Соде	ржание		
Организация рабочего	1	Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд		
места повара.		Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания		
		услуг общественного питания.		2
		Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Правила и	12	
		гехнологии расчетов с потребителями		
		Технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства. Правила их безопасного использования.		
		кондитерского производства. травила их осзопасного использования. Назначение, правила использования технологического оборудования,		
		производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов,		
		посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных		
		изделий, и правила ухода за ними		
		Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной		
		безопасности в организациях питания Нормативные правовые акты		
		Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.		
		Оборудование для раздачи пищи. Аппараты для подогрева и поддержания		
		пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. Мармиты для первых		

	и вторых блюд: типы, назначение особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.		
Тема 1.2 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	10	2
Тема 1.3	Содержание		
Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	 Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых 	12	3

	продуктов, используемых в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	1 Приготовление блюд из творога. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из творога. Оценка качества кулинарной продукции.	2	3
Гема 1.4	Содержание		
Приготовление основных супов и соусов.	1 Приготовление бульонов и отваров, простых супов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление простых холодных и горячих соусов.	10	33
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1 Приготовление заправочных супов. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск заправочных супов. Оценка качества готовой кулинарной продукции. Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.	4	3
	 Расчёт количества соуса для отпуска блюд. Разработка новых видов продукции. 	2	
Гема 1.5	Содержание		
Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, и	1. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	4	2
приготовление и оформление простых	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	

блюд из рыбы	Приготовление блюд из рыбы жареной. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из жареной, рыбы. Оценка качества кулинарной продукции. 2 Приготовление блюд из отварной рыбы. Определение последовательности	2 4	3
	технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы. Оценка качества кулинарной продукции.		
Тема 1.6	Содержание		
Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и	Подготовка полуфабрикатов из мяса. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса. Приготовление и оформление простых блюд из мяса.		
оформление блюд из мяса и домашней птицы.	Подготовка полуфабрикатов из мясных продуктов. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мясопродуктов. Приготовление и оформление простых блюд из мясных продуктов.	8	2-3
	Подготовка полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Приготовление блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками. Оценка качества кулинарной продукции.	2	3
	Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд из птицы, дичи, кролика. Оценка качества кулинарной продукции.	2	
Тема 1.7	Содержание	10	
Приготовление и	1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	10	
оформление холодных	2 Приготовление и оформление салатов.		

блюд и закусок.	3 Приготовление и оформление простых холодных закусок.		2
		4	
	1 Приготовление холодных блюда и закусок из овощей. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей. Оценка качества кулинарной продукции.	2	2
	2 Приготовление банкетных холодных блюд и закусок. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление, оформление и отпуск банкетных холодных блюд и закусок. Варианты оформления и отпуска блюд. Оценка качества кулинарной продукции.	2	3
Тема 1.8	Содержание	4.0	
Приготовление и оформление сладких	 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление простых горячих напитков, простых холодных напитков. 	10	
блюд и напитков.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	 Лабораторная работа. Приготовление желированных сладких блюд. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск желированных сладких блюд. Оценка качества кулинарной продукции. Лабораторная работа. Приготовление компотов. Определение 	4	3
	последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск компотов. Оценка качества кулинарной продукции.	4	
	Содержание	8	3

Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий.	1	Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха. Инструктаж по технике безопасности. Подготовка и обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий: фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых полуфабрикатов.		
Тема 1.10	Содер	жание		
Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.		Подготовка и обработка сырья. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами, и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.	8	
	Лабор	аторная работа	2	2-3
		Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста, фарши. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска мучных изделий. Оценка качества сырья. Приготовление, отпуск мучных изделий из дрожжевого /кислого/ теста, фаршей. Оценка качества готовых мучных изделий.	2	
Тема 1.11	Содеј	ожание		
Приготовление бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него	1	Подготовка и обработка сырья. Приготовление бездрожжевого теста (блинчатого, вафельного, песочного, сдобного, бисквитного, слоеного, воздушного), изделий полуфабрикатов на него. Оценка качества готовых изделий.	8	3
	2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.		
	Темат	ика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1	Лабораторная работа. Приготовление мучных изделий из бездрожжевого теста, отделочных полуфабр Определение последовательности технологических операций приготовления и		иучных
	2	Лабораторная работа. Приготовление мучных изделий из песочного теста, отделочных полуфабрикатов. Определение последовательности технологических операций	2	

	7	i
приготовления и отпуска мучных изделий. Оценка качества сырья.		
Приготовление мучных изделий из песочного теста, отделочных		
полуфабрикатов. Оценка качества готовых мучных изделий.		
Домашняя работа при изучении раздела ПМ 1		
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной, специальной литературы. Работа с нормативными		
документами (сборник рецептур)		
Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя,		
оформление практических работ и подготовка к их защите.		
Подготовка презентации и подготовка к защите.		
Тематика внеаудиторной домашней работы		
Подготовка презентации по одной из тем:		
1. «Организация рабочего места повара».		
2. «Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд,	12	3
напитков и кулинарных изделий.		
3. «Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных		
организаций питания		
4. «Способы организации питания.»		
5. «Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.»		
6. «Технологии обучения на рабочих местах».		
7. «Технологии маркетинговых исследований в организациях питания».		
8. «Современные технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного		
ассортимента.».		
Учебная практика		
Виды работ		
Обработка овощей, грибов.		
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья,		
приготовление полуфабрикатов.		
Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика,		
приготовление полуфабрикатов.	180	
Приготовление блюд из овощей и грибов.		
Приготовление супов		
Приготовление блюд из рыбы.		
Приготовление блюд из мяса.		
1		

П		T T
Приготовление блюд из птицы.		
Приготовление блюд из бобовых и макаронных		
изделий;		
Приготовление блюд из яиц и творога;		
Приготовление горячих закусок;		
Приготовление горячих сладких блюд и напитков;		
Приготовление мучных кондитерских изделий		
Приготовление холодных блюд (закусок)		
Приготовление холодных сладких блюд и напитков		
Оформление и отпуск готовой продукции.		
Производственная практика	1	
Виды работ		
Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и		
пожарной		
безопасности в организации питания. Изучение производственной инструкции повара. Организация		
рабочего		
места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,		
весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.		
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.		
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента		
под руководством повара. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов		
блюд,	144	
напитков и кулинарных изделий и их презентации.	144	
Участие в организации и контроле текущей деятельности бригады поваров. Изучение технологий и методов		
управления текущей деятельностью основного производства организации питания. Проведение вводного и		
текущего инструктажа членов бригады поваров. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков		
и кулинарных изделий по заданию повара. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных		
изделий по заданию повара.	1	
Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,	1	
напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к	1	
безопасности и условиям хранения. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по	1	
заданию повара.	1	
Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и	1	
кулинарных изделий. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.		

Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление отчета о		
результатах работы бригады поваров за отчетный период.		
Дифференцированный зачет	10	
Экзамен	14	
ВСЕГО	496	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов и лаборатории технического оснащения кулинарного и кондитерского производства и мастерской учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Оборудование:

Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- ноутбук Packard Bell с доступом к сети Интернет;
- мультимедийный проектор BENQ, экран;
- универсальный привод и процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница, электрошашлычница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- -разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;

- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти селиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
 - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
 - гастроёмкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
 - сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
 - скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
 - стеллаж стационарный, передвижной;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
 - топорик-молоток, ножи-рубаки;
 - мусат для точки и правки ножей;
 - соковыжималка;
 - кофемолка, кофеварка;

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкафхолодильный, шкафморозильный, мультиварка, пароварка, электросковоро да, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскоревдетчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), коктейлей, соковыжималки цитрусовых, кофеварка, миксер ДЛЯ ДЛЯ электроблинница, сифон, фритюрница.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: гастроемкости из нержавеющей стали..

Мастерская учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

- компьютер с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;

- универсальный привод и процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница, электрошашлычница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, миксер для коктейлей, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти селиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
 - ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
 - гастроёмкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
 - сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
 - скребки пластиковые и металлические;
 - стеллаж стационарный, передвижной;
 - мусат для точки и правки ножей;
 - соковыжималка;
 - кофемолка, кофеварка.

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкафхолодильный, шкафморозильный, мультиварка, пароварка, электросковоро да, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскоревдетчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр

инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: гастроемкости из нержавеющей стали.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

Печатные ресурсы:

- 1. Потапова И.И.- Калькуляция и учет: Учебное пособие для НПО.- М: ИЦ «Академия», 2019 г
- 2. Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. 2-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021 г. [Электронный ресурс]
- 3. Домарецкий В.А.- Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО.- М: «ИНФРА-М», 2019г
- 4. Мрыхина Е.Б.- Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- М: ИНФРА-М, 2020 г.
- 5. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. М.: ИЦ «Академия», 2019
- 6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. М.: ИЦ «Академия», 2021 г.
- 7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2020 г.
- 8. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар". М.: ИУ «Академия», 2019 г.

- 9. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. М. ИЦ «Академия», 2021 г.
- 10. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М. ИЦ «Академия», 2019 г.
- 11. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. М. ИЦ «Академия», 2019 г.
- 12. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М. ИЦ «Академия», 2019 г.

Интернет ресурсы:

- 1. электронно библиотечная система «Znanium.com»
- 2. СД- Повар. Приготовление первых блюд.
- 3. СД- Повар. Приготовление вторых блюд.
- 4. СД- Приготовление сладких блюд и напитков.-/Синицына А.В/.- М: Академия, 2013 г.
- 5. http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html технология продукции общественного питания лекции
- 6.http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html электронная книга «Кулинария»
- 7.http://standartgost.ru/oks/937/1/953myaso_myasnye_produkty_i_drugie_zh ivotnye_produkty общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
 - 8. http://www.culinary.su/pg-id-328.html готовим вкусно
- 9.http://1000videourokov.ru/kylinariia-video-yroki видеоуроки по кулинарии

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности «Поварское и кондитерское дело».

Образовательное учреждение обязано ежегодно обновлять содержание программы профессионального модуля в части, установленной учебным заведением; содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

При изучении профессионального модуля в целях реализации компетентностного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: компьютерных симуляций, разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы. Высокая практикоориентированность профессионального модуля (47%), позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех студентов.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

При работе над курсовой работой обучающимся оказываются консультации. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

Обязательным компонентом при выполнении обучающимися курсовой работы, является использование персональных компьютеров.

Для приобретения практического опыта при изучении профессионального модуля планируется производственная практика.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Каждого обучающегося планируется обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по темам профессионального модуля, изданной за последние 5 лет;
 - доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;
 - доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;
- доступом для оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;
- рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с материалом изучаемого профессионального модуля при использовании электронных изданий и ведении автоматизированного проектирования.

Для сопровождения учебного процесса планируется обеспечение учебного заведения необходимым комплектом лицензионных программных продуктов.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, физиология, гигиена и санитария в общественном питании» изучается параллельно.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля с опытом деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Данные преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Заместитель руководителя образовательного учреждения осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает руководителей практики от учреждения.

Руководители практики от предприятия:

- осуществляют подбор непосредственных руководителей практики от предприятия;
- согласовывают с руководителями практики от учебного заведения графики прохождения практики;
 - несут личную ответственность за проведение практики;
- представляют в соответствии с программой производственной (профессиональной) практики места практик;
- организуют инструктаж и проверку знаний по правилам и нормам охраны труда, технике безопасности и противопожарной защиты;
- представляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющейся литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают студентов на время прохождения практики защитной одеждой, обувью и другими индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих работников данного

предприятия, учреждения, организации.

Непосредственное руководство практикой на местах (в цехах и отделах) возлагается на постоянно работающих в них квалифицированных специалистов, в обязанности которых входит:

- распределить практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождения практики;
- проводить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте при выполнении конкретных обязанностей;
 - знакомить практикантов с организацией работ на рабочем месте;
- осуществлять постоянный контроль за работой практикантов,
 обеспечивая выполнение студентами программы практики, знакомить их с передовыми методами труда;
- оценивать качество работы практикантов, составлять производственную характеристику с отражением в ней выполнения программы практики, качества профессиональных знаний и умений, нестандартного, оригинального подхода к решению производственных вопросов, организаторских способностей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Подготавливать рабочее место,	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования,	Текущий контроль:
оборудование, сырье, исходные	инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания	экспертное
материалы для обработки сырья,	между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	наблюдение и оценка в
приготовления полуфабрикатов,	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной	процессе выполнения:
кулинарных блюд, закусок в	эксплуатации производственного инвентаря и технологического	- практических/
соответствии с инструкциями и	оборудования;	лабораторных
регламентами.	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-	занятий;
ПК 7.2 Проводить приготовление и	гигиенических требований, техники безопасности, пожарной	- заданий по учебной и
подготовку к реализации	безопасности в процессе работы;	производственной
полуфабрикатов разнообразного	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования	практикам;
ассортимента для блюд, кулинарных	на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное	- заданий по
изделий.	размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды,	самостоятельной
ПК 7.3 Осуществлять приготовление,	сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями	работе
непродолжительное хранение бульонов,	инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	Промежуточная
супов, отваров разнообразного	контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки	аттестация:
ассортимента.	оборудования к работе;	экспертное
ПК 7.4 Осуществлять приготовление,	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в	наблюдение и оценка
непродолжительное хранение горячих	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	выполнения:
соусов разнообразного ассортимента.	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной	- практических
ПК 7.5 Осуществлять приготовление,	безопасности, охраны труда на рабочем месте.	заданий на
творческое оформление и подготовку к	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных	зачете/экзамене по
реализации горячих блюд и гарниров	ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых	МДК;
разнообразного ассортимента.	продуктов;	- выполнения заданий
ПК 7.6 Осуществлять приготовление,	контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной	экзамена по модулю;
творческое оформление и подготовку к	продукции сложного ассортимента;	- экспертная оценка
реализации бутербродов, канапе,	демонстрация точности проведения брокеража блюд и гарниров:	защиты отчетов по
холодных блюд и закусок	демонстрация умений сервировки, оформления и подачи основных и	учебной и
разнообразного ассортимента;	простых блюд и гарниров с соблюдением температурного режима;	производственной

ПК 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПК 7.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты).	практикам
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 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 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной
OK. 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; 	работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	 актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе 	МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ок 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	 понимание значимости своей профессии точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
действовать в чрезвычайных ситуациях ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	 адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 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 	

	 правильно писать простые связные сообщения на знакомые или 	
ОК.11 Планировать	интересующие профессиональные темы	
1	– уметь анализировать конъюнктуру рынка определенной отрасли;	
предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере Планировать	– осуществлять стратегическое маркетинговое планирование и	
1	оперативное планирование предпринимательской деятельности;	
предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	 применять методы организации и управления деятельностью в профессиональной сфере; 	
профессиональной ефере	 профессиональной сфере, уметь взаимодействовать с государственными органами, 	
	регулирующими предпринимательскую деятельность.	
ЛР.4. Проявляющий и	 – адекватность применения нормативной документации в 	Адекватность,
демонстрирующий уважение к людям	профессиональной деятельности;	оптимальность выбора
труда, осознающий ценность		способов действий,
собственного труда. Стремящийся к		методов, техник,
формированию в сетевой среде		последовательностей
личностно и профессионального		действий и т.д.
конструктивного «цифрового следа»		-Точность оценки -
ЛР. 5. Демонстрирующий	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия	Соответствие
приверженность к родной культуре,	(текущие и планируемые);	требованиям
исторической памяти на основе любви к		инструкций,
Родине, родному народу, малой родине,		регламентов
принятию традиционных ценностей		-Рациональность
многонационального народа России		действий и т.д.
ЛР. 6. Осознающий приоритетную	 правильно писать простые связные сообщения на знакомые или 	- Правильное
ценность личности человека;	интересующие профессиональные темы	выполнение заданий в
уважающий собственную и чужую		полном объеме
уникальность в различных ситуациях,		
во всех формах и видах деятельности		