

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

2023 г.

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 12.05.2023 г.

Председатель
МС Петр Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 30.04.2023г.

Председатель
Крупикова Крупикова М.Ю.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»

Протокол № 7 от 19.05.2023 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г.
№ 186/п

Рабочая программа разработана на основе

Федерального государственного
образовательного стандарта (ФГОС) по
специальностям среднего
профессионального образования (СПО)
укрупненной группы

43.00.00 Сервис и туризм

ЦМК

по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Зам. директора Смирнова А.А.
Смирнова

Автор: Николаева Т.С., преподаватель

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. Приказ № 1565

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности - Выполнение работ по профессии Повар и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции, личностные результаты реализации программы воспитания.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное или личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания.
ЛР 14	Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД7	Выполнение работ по профессии Повар 16675
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога,
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
ПК 7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел 1.Выполнение работ по профессии Повар 16675			
ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработка традиционных видов овощей, грибов; -приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведение расчетов с потребителями	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 7.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведение расчетов с потребителями</p>		<p>-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
<p>ПК 7.3</p> <p>Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>-подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>-подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов и соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведение расчетов с потребителями</p>	<p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
<p>ПК 7.4</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>-подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>-подготовка к работе, безопасной эксплуатации</p>	<p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование,</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведение расчетов с потребителями</p>	<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
<p>ПК 7.5 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика</p>	<p>-подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>-подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кроликаразнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд,</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>- упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- ведение расчетов с потребителями</p>	<p>полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
<p>ПК 7.6</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>- подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- ведение расчетов с потребителями</p>	<p>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола,</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
ПК 7.7 Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>-подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>-подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведение расчетов с потребителями</p>	<p>-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
ПК 7.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<p>-подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>-подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	<p>-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<ul style="list-style-type: none"> -выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; -ведении расчетов с потребителями 	<ul style="list-style-type: none"> приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> -распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; 	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия, определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структура плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	-оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана	(самостоятельно или с помощью наставника)	задач профессиональной деятельности
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	-определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельности	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантности в рабочем коллективе	-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документ	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	-описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
общекультурных ценностей			профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); -средства профилактики перенапряжения
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 466 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 250 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов, в том числе:

практические и лабораторные работы – 116 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

учебной практики – 216 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная, часов	производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Раздел 1. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»	250	236	116		216		14	
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	216				216		-	
	Всего:	466	236	116	-	216		14	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»			466
МДК.07.01. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»			236 (120+116)
Введение	Содержание учебного материала		4
	Предмет и задачи курса. Современное состояние отрасли. Профессиональная кулинария. История возникновения кулинарии. Основные понятия. Термины и определения.	2	4
	Способы кулинарной обработки продуктов: механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, механические. Термические способы обработки. Способы нагрева продуктов. Классификация способов тепловой обработки. Характеристика отдельных видов. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов.	2	
Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала		12
	Современные способы обработки овощей. Методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.).	2	6
	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей.	2	
	Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование.	2	
	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных и запеченных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи, температура подачи.	2,3	6
	Блюда и гарниры из жареных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Правила проведения бракеража.	2,3	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Практическое занятие № 1. Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Виды обработки различных видов овощей, формы нарезки для различных видов тепловой обработки.	3	4
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из овощей, в зависимости от сезона.	3	4
	Лабораторная работа № 1. Приготовление простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных и запеченных овощей и грибов.	3	6
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание учебного материала		12
	Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность.	2	4
	Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Блюда из макаронных изделий: способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд.	2	
	Сложные гарниры и блюда из круп, макаронных изделий, бобовых. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш.	2	
	Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Виды творога, требования к качеству, химический состав, значение в питании, упаковка, правила хранения. Блюда из творога: способы сервировки и варианты оформления, подача блюд. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных блюд из сыра. Дополнительные ингредиенты. Ассортимент сложных блюд из яиц и сыра. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	4
	2		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Изделия: вареники (с различными фаршами); пельмени, пирог блинчатый. Характеристика дрожжевого теста. Сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Изделия: блинчики; блинчики фаршированные; блины; оладьи.</p>		4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		18
	Лабораторная работа № 2. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	3	6
	Лабораторная работа № 3. Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога.	3	6
	Лабораторная работа № 4. Технология приготовления и оформления изделий из теста.	3	6
Тема 1.3. Приготовление супов и соусов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров.</p> <p>Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; посуда. Приготовление простых супов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Ассортимент сложных бульонов, горячих и холодных супов. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых бульонов, горячих и холодных супов.</p>	2	24
			16

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Технология приготовления простых холодных и горячих соусов. Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании. Приготовление простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. Простые холодных и горячие соусы: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле. Приготовление мучных пассировок. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Разновидности сырья для приготовления соусов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	8
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		24
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых супов.	3	4
	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых соусов.	3	2
	Лабораторная работа № 5. Технология приготовления, оформления и отпуска заправочных супов	3	6
	Лабораторная работа № 6. Технология приготовления, оформления и подачи картофельных супов	3	6
	Лабораторная работа № 7. Технология приготовления, оформления и подачи молочных и сладких супов.	3	6
Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		18
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы. Обработка осетровой рыбы. Пластование рыбы на звенья и разрезание звеньев на части массой 4 – 5 кг. Подготовка рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, запекания. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.	2	8
	Технология приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде. Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда из тушеной рыбы. Блюда	2	8

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Нормативно-техническая документация. Учет реализации полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.		
	Технология приготовления запеченных рыбных блюд и блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы. Блюда из котлетной массы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы.	2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		16
	Практическое занятие № 5. Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыбы.		4
	Лабораторная работа № 8. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы и запеченной рыбы.		6
	Лабораторная работа № 9. Приготовление блюд из жареной рыбы и рыбной котлетной массы.		6
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		38
Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины. Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, субпродуктов.	2,3	18
	Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требования к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд. Отварные, тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Жареные, запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд	2,3	14

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	из мяса в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения		
	Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.	2,3	6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		24
	Практическое занятие № 6. Разработка технологических схем механической обработки мяса, домашней птицы, дичи и кролика.	3	2
	Практическое занятие №7 Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из мяса	3	2
	Практическое занятие №8 Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	3	2
	Лабораторная работа № 10. Приготовление простых блюд из мяса.	3	6
	Лабораторная работа № 11. Приготовление простых блюд из мяса.	3	6
	Лабораторная работа № 12. Приготовление простых домашней птицы, дичи и кролика.	3	6
Тема 1.6.	Содержание учебного материала		6
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи: строганина, расколота, сибирский холодец.	2,3	4
	Технология приготовления и оформление бутербродов и гастрономических продуктов. Технология приготовления и оформление салатов, простых и сложных, горячих и холодных закусок и блюд. Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд. Виды и правила приготовления	2,3	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	салатов из сырых и вареных овощей и других. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Требования к качеству, хранение, температура подачи.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12
	Лабораторная работа № 13. Приготовление и оформление салатов из свежих и отварных овощей, закусок из овощей и грибов.	3	6
	Лабораторная работа № 14. Приготовление и отпуск холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	3	6
Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание учебного материала		4
	Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическая способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.	2,3	2
	Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления.	2,3	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8
	Практическое занятие № 9. Работа с нормативной документацией: составление технологических карт для приготовления холодных и горячих напитков и сладких блюд.	3	2
	Лабораторная работа № 15. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков.	3	6
	Обобщение материала. Дифференцированный зачет.		2
	Самостоятельная работа:		14
	Составление таблицы по видам нарезки овощей и их использованию.		
	Составление таблицы по видам натуральных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и их использование.	3	14

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Составление таблицы по видам рубленых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.		
<p>Учебная практика Виды работ 1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. 2. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление сложной кулинарной продукции: - особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов. 3. Организация подготовки круп и приготовление сложной кулинарной продукции: - технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - приготовление блюд из бобовых и кукурузы, основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность. - варка макарон разными способами, приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров. 4. Организация подготовки яиц, творога и приготовление сложной кулинарной продукции: - приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать); - приготовление блюд с применением инновационных технологий; - блюда из творога, способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим. Приготовление блюд с применением инновационных технологий. 5. Организация подготовки изделий из бездрожжевого теста и приготовление сложной кулинарной продукции: - технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени, приготовление блюд с применением инновационных технологий. 6. Организация подготовки бульонов, супов, соусов и приготовление сложной кулинарной продукции: - приготовление различных видов бульонов и отваров; - приготовление простых супов, способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи; -приготовление блюд с применением инновационных технологий; - приготовление простых и горячих соусов, приготовление блюд с применением инновационных технологий. 7. Организация подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление сложной кулинарной продукции: - обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - правила размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой; -приготовление рыбных полуфабрикатов: крупных (целая рыба), порционных и мелкокусковых, приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, жаренья во фритюре; - варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой, приготовление блюд с применением инновационных технологий. - приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы; - приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы и котлетной массы.</p>			216

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>8. Организация подготовки мяса, птицы дичи и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов; - приготовление блюд простых блюд из мяса и с применением инновационных технологий; - общие приемы приготовления полуфабрикатов из птиц, последовательность выполнения технологических операций; -приготовление блюд простых блюд из птицы и с применением инновационных технологий; - приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов; - приготовления холодных блюд и закусок, приготовление блюд с применением инновационных технологий. <p>9. Организация подготовки бутербродов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов. <p>10. Организация подготовки холодных и горячих сладких блюд, а также напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков; - требования к качеству напитков 		
Всего			466

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Наличие учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

- весы настольные электронные - 1
- пароконвектомат - 1
- микроволновая печь - 1
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
- фритюрница - 1
- шкаф холодильный - 1
- шкаф морозильный - 1
- шкаф шоковой заморозки - 1
- планетарный миксер - 1
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1
- мясорубка - 1
- слайсер - 1
- машина для вакуумной упаковки - 1
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения) - 1
- овощерезка - 1
- соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) - 1
- кофемолка - 1
- сифон - 3
- газовая горелка (для карамелизации) - 3
- набор инструментов для карвинга - 15

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учеб. Пособие / С. И. Рагель. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск : РИПО, 2021. – 570 с.

2. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: Учебное пособие. – СПб.: «Лань», 2022. – 60 с.

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 512с

Дополнительная литература

1. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Д. Торопова.- 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 348 с.

2. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т. В. Крапива. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 244 с.

3. Куткина М.Н. Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 468 с.

3.3. Организация образовательного процесса

При организации производственной практики, лабораторных и практических занятий предполагается деление группы на подгруппы. На занятиях используется справочная

литература, методические пособия, наглядные пособия. Рабочие места оборудованы необходимым оборудованием.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Приготовление блюд из овощей и грибов	<p>Оценка результатов: 70% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>	<p>Письменное и устное тестирование. Лабораторная работа. Практическая работа. Виды работ на практике. Решение ситуационных задач. Проверка, составление презентаций. Фронтальный или индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.</p>
ПК 7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	<p>Оценка результатов: 70% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>	<p>Письменное и устное тестирование. Лабораторная работа. Практическая работа. Виды работ на практике. Решение ситуационных задач. Проверка, составление презентаций. Фронтальный или индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.</p>
ПК 7.3. Приготовление супов и соусов	<p>Оценка результатов: 70% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>	<p>Письменное и устное тестирование. Лабораторная работа. Практическая работа. Виды работ на практике. Решение ситуационных задач. Проверка, составление презентаций. Фронтальный или индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.</p>
ПК 7.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	<p>Оценка результатов: 70% правильных ответов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>	<p>Письменное и устное тестирование. Лабораторная работа. Практическая работа. Виды работ на практике. Решение ситуационных задач. Проверка, составление презентаций.</p>

		Фронтальный или индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.
ПК 7.5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	Оценка результатов: 70% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	Письменное и устное тестирование. Лабораторная работа. Практическая работа. Виды работ на практике. Решение ситуационных задач. Проверка, составление презентаций. Фронтальный или индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.
ПК 7.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Оценка результатов: 70% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	Письменное и устное тестирование. Лабораторная работа. Практическая работа. Виды работ на практике. Решение ситуационных задач. Проверка, составление презентаций. Фронтальный или индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.
ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков	Оценка результатов: 70% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	Письменное и устное тестирование. Лабораторная работа. Практическая работа. Виды работ на практике. Решение ситуационных задач. Проверка, составление презентаций. Фронтальный или индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.
ПК 7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Оценка результатов: 70% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями	Письменное и устное тестирование. Лабораторная работа. Практическая работа. Виды работ на практике. Решение ситуационных задач. Проверка, составление презентаций. Фронтальный или индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Экспертное наблюдение и анализ деятельности обучающихся в процессе практических занятий.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. 	<p>Опрос по индивидуальным заданиям.</p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>	<p>Деловая игра «Моя профессиональная карьера повара /кондитера».</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе.</p>	<p>Оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при выполнении лабораторных работ</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>- точность соблюдения правил стандартов антикоррупционного поведения; - проявление гражданско-патриотической позиции обучающихся.</p>	<p>Моделирование ситуации работы на предприятии, организации общественного питания.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня</p>	<p>- адекватность, использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; - оценка факторы риска для здоровья.</p>	<p>Оценка оптимального рациона с позиции рационального питания.</p>

физической подготовленности.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Электронное тестирование.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Решение ситуационных задач.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	Анализ участия в мероприятиях, способствующих профессиональному росту и повышению финансовой грамотности. Оценка планов карьерного роста в предпринимательской деятельности.
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания.	- понимание значимости своей профессии.	Наблюдение за практическими навыками обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
ЛР 14 Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания.	- понимание значимости своей профессии.	Наблюдение за освоением компетенций обучающимися в процессе освоения образовательной программы.

