

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 *Терешкина* Петропаловская  
Я.А.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 30.04.2023 г.

Председатель ЦМК  
*Крупикова* Крупикова М.Ю.

Автор: Тюляндина О.В.

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

по специальности:

**43.02.15** Поварское и кондитерское дело

Зам. директора *Смирнова* А.А.  
Смирнова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>23</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ</b>	<b>29</b>

# 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	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, теста
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 разнообразного ассортимента
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
<b>Раздел 1.Выполнение работ по профессии Повар 16675</b>			
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	-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

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведение расчетов с потребителями</p>		<p>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 7.3</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</p> <p>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 кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</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,</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</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведение расчетов с потребителями</p>	<p>обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<p>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, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ПК 7.7 Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовка, уборка рабочего места;</li> <li>-подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-ведение расчетов с потребителями</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимента, в том числе региональных</li> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-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;</li> <li>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> </ul>
ПК 7.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовка, уборка рабочего места;</li> <li>-подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>-приготовлении, хранении фаршей, начинок,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>



Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>	<p>продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</p> <p>-проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-определение этапов решения задачи;</p> <p>-определение потребности в информации;</p> <p>-осуществление эффективного поиска;</p> <p>-выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий;</p> <p>-оценка рисков на каждом шагу;</p> <p>-оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации;</p> <p>-предлагает критерии оценки и рекомендации по</p>	<p>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>-составить план действия, определить необходимые ресурсы;</p> <p>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>-реализовать составленный план;</p> <p>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>-структура плана для решения задач;</p> <p>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	улучшению плана		
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 документации 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 общечеловеческих ценностей	-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 профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	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 связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-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 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.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			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	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»</b>	<b>250</b>	<b>236</b>	<b>116</b>	-	<b>216</b>		<b>14</b>
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>216</b>				<b>216</b>		-
	<b>Всего:</b>	<b>466</b>	<b>236</b>	<b>116</b>	-	<b>216</b>		<b>14</b>

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
<b>Раздел 1. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»</b>			<b>466</b>
<b>МДК.07.01. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»</b>			<b>236 (120+116)</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	Предмет и задачи курса. Современное состояние отрасли. Профессиональная кулинария. История возникновения кулинарии. Основные понятия. Термины и определения.	<b>2</b>	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.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	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	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Практическое занятие № 1.</b> Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Виды обработки различных видов овощей, формы нарезки для различных видов тепловой обработки.	<b>3</b>	4	

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
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Решение ситуационных задач. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из овощей, в зависимости от сезона.	3	4
	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных и запеченных овощей и грибов.	3	6
<b>Тема 1.2.</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	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	
	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	4
	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
Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления,	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>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
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>18</b>
	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	<b>3</b>	6
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога.	<b>3</b>	6
	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Технология приготовления и оформления изделий из теста.	<b>3</b>	6
<b>Тема 1.3. Приготовление супов и соусов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></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	16
	Технология приготовления простых холодных и горячих соусов. Ассортимент холодных и горячих	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
	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.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>24</b>
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых супов.	3	4
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых соусов.	<b>3</b>	2
	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Технология приготовления, оформления и отпуска заправочных супов	3	6
	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Технология приготовления, оформления и подачи картофельных супов	3	6
	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Технология приготовления, оформления и подачи молочных и сладких супов.	<b>3</b>	6
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>
<b>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</b>	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
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>16</b>
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыбы.		4
	<b>Лабораторная работа № 8.</b> Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы и запеченной рыбы.		6
	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Приготовление блюд из жареной рыбы и рыбной котлетной массы.		6
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>38</b>
<b>Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</b>	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. Требование 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 из мяса в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями,	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
	правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения		
	<p>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.</p> <p>Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.</p>	2,3	6
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>24</b>
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Разработка технологических схем механической обработки мяса, домашней птицы, дичи и кролика.	3	2
	<b>Практическое занятие №7</b> Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из мяса	<b>3</b>	2
	<b>Практическое занятие №8</b> Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	<b>3</b>	2
	<b>Лабораторная работа № 10.</b> Приготовление простых блюд из мяса.	3	6
	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление простых блюд из мяса.	3	6
	<b>Лабораторная работа № 12.</b> Приготовление простых домашней птицы, дичи и кролика.	3	6
<b>Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
	<p>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.</p>	2,3	4
	<p>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 салатов из сырых и вареных овощей и других. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов.</p>	2,3	4

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
	Характеристика основных продуктов для приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Требования к качеству, хранение, температура подачи.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа № 13.</b> Приготовление и оформление салатов из свежих и отварных овощей, закусок из овощей и грибов.	3	6
	<b>Лабораторная работа № 14.</b> Приготовление и отпуск холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	3	6
<b>Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	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
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Работа с нормативной документацией: составление технологических карт для приготовления холодных и горячих напитков и сладких блюд.	3	2
	<b>Лабораторная работа № 15.</b> Приготовления холодных и горячих сладких блюд, и напитков.	3	6
	<b>Самостоятельная работа:</b>		<b>14</b>
	Составление таблицы по видам нарезки овощей и их использованию.		
	Составление таблицы по видам натуральных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и их использование.		14
	Составление таблицы по видам рубленых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	3	
<b>Учебная практика Виды работ</b>			

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>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.</p> <p>2. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление сложной кулинарной продукции: - особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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> <p>8. Организация подготовки мяса, птицы дичи и приготовление сложной кулинарной продукции: - 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;</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>-приготовление блюд простых блюд из птицы и с применением инновационных технологий;</p> <p>- приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов;</p> <p>- приготовления холодных блюд и закусок, приготовление блюд с применением инновационных технологий.</p> <p>9. Организация подготовки бутербродов:</p> <p>- виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов.</p> <p>10. Организация подготовки холодных и горячих сладких блюд, а также напитков:</p> <p>- виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Приготовление блюд с применением инновационных технологий;</p> <p>- правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков;</p> <p>- требования к качеству напитков</p>		
<b>Всего</b>			<b>466</b>

#### 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. Мартин Мартин А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / А. Мартин Мартин. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 224с. - Текст: непосредственный.

2. Зайцева Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие для СПО / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 176с.: ил. - Текст: непосредственный.

3. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие. - СПб.: Издательство «Лань», 2022. - 60с.: ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).

4. 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. - 244с.: ил. - Текст: непосредственный.

5. Коростелева, Л.А. Технология производства полуфабрикатов: методические указания / Л.А. Коростелева. Е.С. Быков. - Кинель: ИБЦ Самарского ГАУ, 2022. - 28с.

6. Трубина И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие / И.А. Трубина; Ставропольский гос.аграрный ун-т - Ставрополь, 2022. - 72с.

7. 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

### **Дополнительные источники**

1. Куткина М.Н. Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней / М.Н. Куткина, С.С. Елисеева. - Санкт- Петербург: Лань, 2023. - 468с.: вклейка (8с.). - Текст: непосредственный.

### **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. Фронтальный или индивидуальный опрос во время аудиторных занятий.</p>
ПК 7.5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	<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 7.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<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</p>

	требованиями	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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. 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	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	Экспертное наблюдение и анализ деятельности обучающихся в процессе практических занятий.

	– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Опрос по индивидуальным заданиям.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	Деловая игра «Моя профессиональная карьера повара /кондитера».
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при выполнении лабораторных, работ
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- точность соблюдения правил стандартов антикоррупционного поведения; - проявление гражданско-патриотической позиции обучающихся	Моделирование ситуации работы на предприятии, организации общественного питания.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- адекватность, использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; - оценка факторы риска для здоровья	Оценка оптимального рациона с позиции рационального питания.
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	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	Решение ситуационных задач.

документацией на государственном и иностранном языке.	на и	– 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	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	в	- сформированность культуры финансовой грамотности, умения планировать предпринимательскую деятельность в сфере общественного питания	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.

## **5. Возможности использования данной программы для других ПООП**

Рабочая программа ПМ 07. Выполнение работ по профессии Повар может быть использована в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.