

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 РАБОЧЕГО 16675 ПОВАР

2024 г.

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 8 от 03.05.2024 г.

Председатель МС  Петропаловская Я.А.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией

механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель ЦМК  Крупникова М.Ю.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 6 от 08.05.2024 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г. № 147/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  А.А. Смирнова

Автор: Тюляндина О.В.

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 просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016г. № 1565 и 33.011 профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. № 610н

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ВД 7 Выполнение работ по профессии Повар 16675** и соответствующих профессиональных компетенций:

- 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, дичи и кролика
- ПК 7.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного
- ПК 7.7 Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПК 7.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании и при подготовке специалистов в области индустрии питания.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

уметь:

- выполнять приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- выполнять приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

знать:

- технологии приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 508 часов, в том числе:

объем образовательной программы – 270 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов,

в том числе: практических занятий и лабораторных работ – 168 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 14 часов.

Учебной практики – 7 недель (252 часа)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ВД 7 Выполнение работ по профессии Повар 16675**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно кразличным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

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	Раздел 1. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»	270	256	168	-	-	-	14
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	252	-	-	-	252		-
	Всего:	522	256	168	-	252		14

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

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»			256 (88+168)	
Введение	Содержание учебного материала		4	
	1. Предмет и задачи курса. Современное состояние отрасли. Профессиональная кулинария. История возникновения кулинарии. Основные понятия. Термины и определения.	2	4	
	2. 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		28	
	1. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование.	2	4	
	2. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей.	2		
	3. 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	4	
	4. 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			
	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 овощей и грибов.	3	6		

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
	Лабораторная работа № 2. Приготовление простых блюд и гарниров из жареных тушеных и запеченных овощей и грибов.		6
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание учебного материала		16
	1. 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
	2. Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макаронных изделий 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	
	Тематика лабораторных работ		
	Лабораторная работа № 3. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		6
Лабораторная работа № 4. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		6	
Тема 1.3 Приготовление блюд из яиц, творога, теста	Содержание учебного материала		20
	1. 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	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
	<p>2. 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. Мучные кулинарные 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>3. 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>	2	
	Тематика лабораторных работ		
	Лабораторная работа № 5. Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога.	3	6
	Лабораторная работа № 6. Технология приготовления и оформления изделий из теста.	3	6
Тема 1.4. Приготовление супов и соусов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; посуда. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Значение супов в питании. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, отваров для простых супов. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров. Приготовление простых супов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>2. Ассортимент простых заправочных супов (щи, борщи, рассольники, супы с овощами и картофельные, супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми). Приготовление простых супов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p>	2	38

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
	3. Ассортимент основных простых супов (молочные, холодные и сладкие супы). Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Приготовление супов из полуфабрикатов. Требования к качеству и хранению супов.		2
	4. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Ассортимент мясных соусов (основной красный, белый и их производные). Технологический процесс приготовления простых горячих соусов (рыбные, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные смеси). Технологический процесс приготовления холодных соусов (соусы на растительном масле, соусы на уксусе). Соусы промышленного производства. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству и сроки хранения соусов.	2	6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	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 № 7. Технология приготовления, оформления и отпуска заправочных супов.	3	6
	Лабораторная работа № 8. Технология приготовления, оформления и подачи картофельных супов.	3	6
	Лабораторная работа № 9. Технология приготовления, оформления и подачи молочных и сладких супов.	3	6
	Содержание учебного материала		32

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
Тема 1.5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	<p>1. Характеристика рыбы и нерыбного водного сырья (устрицы, мидии, морской гребешок, креветки, крабы). Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Предварительная кулинарная обработка (оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы). Обработка рыбы с костным скелетом. Виды разделки (используемая целиком, используемая непластованной, пластование, разделка рыбы для фарширования). Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, треска, пикша, камбала). Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Обработка нерыбного водного сырья (устрицы, мидии, морской гребешок, креветки, крабы), подготовка их к тепловой обработке. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом для варки, жарки основным способом, жарки во фритюре, для запекания. Виды панировок (простая, двойная). Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Обработка и использование рыбных отходов, требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.</p>	2	6
	<p>2. Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Значение рыбных блюд в питании. Технология приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном и тушеном виде. Температура подачи блюд из рыбы. Блюда из жареной и запеченной рыбы. Рыба, жаренная основным способом и жаренная во фритюре. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Блюда из рубленой массы. Блюда из нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд.</p>	2	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	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 № 10. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы и запеченной рыбы.		6
	Лабораторная работа № 11. Приготовление блюд из жареной рыбы и рыбной котлетной массы.		6
	Лабораторная работа № 12. Приготовление блюд из жареной рыбы и рыбной котлетной массы.		6
Тема 1.6.	Содержание учебного материала		70

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
Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	<p>1. Характеристика мяса. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Схема механической обработки мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Обвалка и зачистка передней четвертины говяжьей туши. Кулинарное использование частей говядины. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Кулинарное использование частей туш мелкого скота. Разделка туш свинины. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, из баранины и свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты). Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикаты из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Обработка субпродуктов и костей.</p>	2,3	8
	<p>2. Характеристика сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, обработка дичи, обработка кроликов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы (тушкой, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты) Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее. Использование пищевых отходов.</p>	3	4
	<p>3. Значение мясных блюд в питании. Классификация блюд из мяса. 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. 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 соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения.</p>	3	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
	<p>4. 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. 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.</p>	2,3	8
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>		
	<p>Практическое занятие № 5. Разработка технологических схем механической обработки мяса, домашней птицы, дичи и кролика.</p>		2
	<p>Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из мяса, птицы, дичи, кролика.</p>		4
	<p>Лабораторная работа № 13. Приготовление простых блюд из жареного мяса.</p>		6
	<p>Лабораторная работа № 14. Приготовление простых блюд из натурального мяса.</p>		6
	<p>Лабораторная работа № 15. Приготовление простых блюд из запеченного мяса.</p>		6
	<p>Лабораторная работа № 16. Приготовление простых блюд из рубленого мяса и субпродуктов.</p>		6
	<p>Лабораторная работа № 17. Приготовление простых блюд из жареной и тушеной птицы и кролика.</p>		6
	<p>Лабораторная работа № 18. Приготовление простых блюд из рубленой птицы и кролика.</p>		6
<p>Тема 1.7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		24

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. 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.).</p> <p>2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов. 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. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Требования к качеству, хранение, температура подачи.</p>	2,3	6
	Тематика лабораторных работ		
	Лабораторная работа № 19. Приготовление и оформление салатов из свежих и отварных овощей, закусок из овощей и грибов.		6
	Лабораторная работа № 20. Приготовление и оформление салатов из мяса, птицы и холодных закусок из рыбы.		6
	Лабораторная работа № 21. Приготовление и отпуск холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.		6
Тема 1.8. Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание учебного материала		22
	<p>1. 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.</p>	2,3	2
	<p>2. Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим</p>	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
	способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 7. Работа с нормативной документацией: составление технологических карт для приготовления холодных и горячих напитков, и сладких блюд.	3	2
	Лабораторная работа № 22. Приготовления холодных и горячих сладких блюд, и напитков.	3	6
	Лабораторная работа № 23. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков.		6
	Лабораторная работа № 24. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков.		4
	Дифференцированный зачет по МДК 07.01		2
	Самостоятельная работа:		14
	Составление таблицы по видам нарезки овощей и их использованию.		14
	Составление таблицы по видам натуральных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и их использование.		
Составление таблицы по видам рубленых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	3		
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;			252

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>- 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:</p> <p>- технология приготовления изделий из без дрожжевого 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:</p> <p>- приготовление различных видов бульонов и отваров;</p> <p>- приготовление простых супов, способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи;</p> <p>-приготовление блюд с применением инновационных технологий;</p> <p>- 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:</p> <p>- обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>- правила размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой;</p> <p>-приготовление рыбных полуфабрикатов: крупных (целая рыба), порционных и мелкокусковых, приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, жаренья во фритюре;</p> <p>- варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой, приготовление блюд с применением инновационных технологий.</p> <p>- приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы;</p> <p>- приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы и котлетной массы.</p> <p>8. Организация подготовки мяса, птицы дичи и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <p>- общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов;</p> <p>- приготовление блюд простых блюд из мяса и с применением инновационных технологий;</p> <p>- общие приемы приготовления полуфабрикатов из птиц, последовательность выполнения технологических операций;</p> <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>		
Всего			522

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- кабинета;
- мастерской.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- практические задания по курсу.

Технические средства обучения: персональный компьютер, проектор, экран, видеоматериалы и презентации по темам.

Оборудование мастерской:

- весы настольные электронные - 1
- пароконвектомат - 1
- микроволновая печь - 1
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека – 1
- фритюрница - 1
- шкаф холодильный - 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

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов.

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», 2019. - 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.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При организации учебной практики, лабораторных и практических занятий предполагается деление группы на подгруппы. На занятиях используется учебная, справочная литература, методические пособия, наглядные пособия. Рабочие места оборудованы необходимым оборудованием.

4.4. 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.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	- обоснованный, целесообразный и аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	- тестирование, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка демонстрации результатов выполнения вида работ на практике, - оценка презентации выполненного вида работ.
ПК 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- тестирование, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка демонстрации результатов выполнения вида работ на практике, - оценка презентации выполненного вида работ.
ПК 7.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- тестирование, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка демонстрации результатов выполнения вида работ на практике, - оценка презентации выполненного вида работ.
ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	- аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- тестирование, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка демонстрации результатов выполнения вида работ на практике,

		- оценка презентации выполненного вида работ.
ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	- аргументированный выбор продуктов, оборудования и технологий для приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- тестирование, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка демонстрации результатов выполнения вида работ на практике, - оценка презентации выполненного вида работ.

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
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.	-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения, - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы.	-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.

<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- конструктивное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик, - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных).</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей.</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - демонстрация соблюдения стандартов антикоррупционного поведения.</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций.</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик.</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы,</p>

	получаемому практическому опыту.	- экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективное применение знаний по финансовой грамотности.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.