

Приложение 1 к ОПОП специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Освоение профессий рабочего 16675 Повар

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по специальности/(специальностям) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Цель программы: качественное овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Повар

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:

Иметь практический опыт	- подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов полуфабрикатов,
-------------------------	---

	приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
Уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и

	раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; - доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подбирать гарниры, соусы; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный
--	---

	инвентарь, инструменты, посуду; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); - охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; - разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Знать	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов

	из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - требования к личной гигиене персонала; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд,
--	--

	кулинарных изделий, закусок для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 237

Из них на освоение

МДК.07.01

–93 часа

учебная практика

- 36 часов

производственная практика

- 108 часов

Курсовая работа

- 12 часов

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		Консультации	Промежуточная аттестация	
			Обучение по МДК, в час.								
			всего , часов	в т.ч.		Учебна я	Производс твенная				
лабораторны е и практически е занятия, часов	курсовая проект (работа), ча с										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 7.1-7.13	Раздел модуля 1. Практическая подготовка к выполнению отдельных трудовых функций по профессии «Повар»	93	81	49	-	-	-	6	6		
ПК 7.1-7.13	Учебная и производственная практика	144				36	108				
ПК 7.14.-7.15	Раздел модуля 2. Практическая подготовка к выполнению отдельных трудовых функций по профессии «Кондитер»	132	120	58	-	-	-	-	-	12	
ПК 7.14-7.15	Учебная и производственная практика	108	-	-	-	36	72	-			
	Экзамен по модулю	24						8	16		
	Всего:	501	201	107	-	72	180	14	22	12	

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел модуля 1. МДК 07.01. Практическая подготовка к выполнению отдельных трудовых функций по профессии «Повар»		93	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ПК 7.1-7.12
Тема 1.1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.1
	Способы тепловой обработки продуктов основные, вспомогательные, комбинированные	1	
	Ассортимент кулинарной продукции. Биологическое значение пищи и её химический состав	1	
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из отварных, жареных, запечённых, тушеных овощей и грибов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ПК 7.2, 7.8
	Значение овощных блюд и гарниров в питании. Понятия простых и сложных гарниров. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Общие правила варки овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных овощей и грибов. Общие правила запекания овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Приготовление блюд и гарниров из запечённых, тушеных овощей и грибов Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения	2	
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие 1. Составление технологических схем приготовления блюд из овощей.	1	
	Практическое занятие 2. Расчёт сырья с учётом сезонности овощей, потерь при тепловой обработке.	1	
	Лабораторная работа «Приготовление блюд из овощей»	4	
	Лабораторная работа 1. Приготовление картофеля жаренного основным способом и во	2	

	фритюре. Варианты оформления, способы сервировки блюда. Бракераж, температура подачи		
	Лабораторная работа 2. Приготовление капусты тушеной. Приготовление запеканки картофельной с овощами. Варианты оформления, способы сервировки блюда. Бракераж, температура подачи	2	
Тема 1.3 Подготовка зерномучных продуктов, яиц, жиров, молока для приготовления блюд и гарниров	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.9
	Значение блюд из зерновых продуктов, муки, яиц в питании. Проверка органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога	1	
Тема 1.4. Блюда и гарниры из круп: каши рассыпчатые, вязкие, жидкие	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ПК 7.9
	Ассортимент блюд. Технология приготовления каш, рассыпчатых вязких, жидких; температурный режим варки каш; правила подачи каш (в качестве гарнира и самостоятельных блюд). Понятие привара.	1	
Тема 1.5 Приготовление блюд из бобовых	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ПК 7.9
	Подготовка бобовых к варке. Продолжительность и особенности варки бобовых в зависимости от их видов. Технологический процесс приготовления блюд из бобовых, подача, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 1.6 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (сливным, не сливным способом).	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ПК 7.9
	Пищевая ценность блюд, ассортимент блюд в зависимости от тепловой обработки и использования. Варка макаронных изделий сливным не сливным способом. Ассортимент блюд, тепловая обработка. Подача блюд требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Лабораторная работа « Приготовление блюд из макаронных изделий»	2	
	Лабораторная работа 3. Приготовление каш различной консистенции.	2	
Тема 1.7. Приготовление блюд из теста	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Ассортимент блюд из дрожжевого теста. Технологический процесс приготовления	2	

	дрожжевого теста опарным способом. Формовка и жарка блюд из дрожжевого теста. Технология приготовления теста для блинчиков и оладий. Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши, тесто для блинчиков. Приготовление фаршей: мясного, рыбного, из свежей капусты, фарша из зеленого лука с яйцом, грибного, яблочного, творожного. Условия и сроки хранения блюд. Правила отпуска блюд.		ОК 05, ОК 07, ПК 7.9
	Лабораторная работа «Приготовление блюд из яиц, творога, теста»	4	
	Лабораторная работа 4. Приготовление вареников с различными фаршами	2	
	Лабораторная работа 5. Приготовление блинчиков с различными фаршами	2	
Тема 1.8. Приготовление бульонов и отваров	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.5
	Значение бульонов в питании. Классификация бульонов, приготовление бульонов и отваров: Приготовление костного, мясокостного, бульона из птицы, рыбного бульона. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 1.9. Технология приготовления щей	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.5, 7.6
	Правила варки заправочных супов. Ассортимент щей, их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления и отпуск. Требования к качеству условия и сроки хранения	1	
Тема 1.10. Технология приготовления борщей	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.5, 7.6
	Ассортимент борщей, их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления и отпуск. Требования к качеству условия и сроки хранения	1	
Тема 1.11. Технология приготовления рассольников, солянок	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.5, 7.6
	Ассортимент рассольников, солянок, их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления и отпуск. Требования к качеству условия и сроки хранения	1	
Тема 1.12. Технология приготовления супов с крупами, бобовыми,	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07,
	Ассортимент супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления и отпуск.	1	

макаронными изделиями	Требования к качеству условия и сроки хранения		ПК 7.5, 7.6
Тема 1.13. Технология приготовления супов молочных, холодных, прозрачных, сладких	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.5, 7.6
	Технология приготовления супов молочных, холодных, прозрачных, сладких, их характеристика. Приготовление и отпуск супов. Требования к качеству условия и сроки хранения	1	
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие 3 Выполнение расчётов на определение количества продуктов для приготовления супов.	1	
	Практическое занятие 4 Выполнение расчётов на определение количества порций супов из имеющихся продуктов.	1	
	Лабораторная работа «Приготовление супов»	6	
	Лабораторная работа 6. Приготовление щей из свежей капусты и картофеля.	2	
	Лабораторная работа 7 Приготовление борща из свежей капусты и картофеля.	2	
	Лабораторная работа 8. Приготовление рассольника ленинградского	2	
Тема 1.14. Приготовление соусов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.5, 7.7
	Характеристика соусов. Значение соусов в питании. Классификация соусов.	2	
	Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов		
Тема 1.15. Кулинарная обработка различных видов рыб Приготовление и блюд из рыбы	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.3, 7.10
	Классификация, пищевая ценность рыбного сырья. Определение качества рыбного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке рыбы.	1	
	Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к блюдам из отварной припущенной, жареной рыбы. Подбор соусов и гарниров к блюдам, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 1. 16. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Содержание учебного материала	0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07,
	Общие правила жарки полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Варианты оформления, температура подачи и	0	

	требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы.		ПК 7.3, 7.10
Тема 1.17. Обработка морепродуктов, приготовление блюд из морепродуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.4, 7.11
	Последовательность выполнения технологических операций при обработке морепродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд с использованием современных тепловых приёмов. Подбор гарниров к блюдам. Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству.	2	
	Практическое занятие	4	
	Практическое занятие 5. Выполнение расчётов сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учётом сезонности, вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья.	2	
	Практическое занятие 6. Решение производственных ситуаций. Составление алгоритмов блюд.	2	
	Лабораторная работа «Приготовление блюд из рыбы»	4	
	Лабораторная работа 9 Приготовление рыбы жаренной с зеленым маслом	2	
Тема 1.18. Обработка субпродуктов Приготовление отварных, жареных, запечённых, тушеных блюд из мяса и мясных продуктов	Лабораторная работа 10 Приготовление блюд из котлетной массы – котлеты и биточки	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.4, 7.11
	Содержание учебного материала	2	
	Последовательность технологических операций при обработке субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из них. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварного мяса, жареного мяса крупными кусками, жареного мяса порционными кусками жареного мяса мелкими кусками, жареного мяса панированными кусками, блюд из тушеного, запечённого мяса и мясопродуктов.	1	
Тема 1.19. Приготовление	Приготовление блюд из рубленого мяса. Приготовление блюд из котлетной массы. Температурный режим варки мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам из мяса и мясопродуктов. Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд.	1	ОК 01, ОК 02,
	Содержание учебного материала	2	

блюд из домашней птицы.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварной, жареной, тушёной птицы. Температурный режим. Приготовление блюд из котлетной и кнельной массы птицы. Подбор соусов и гарниров к блюдам из отварной птицы. Варианты оформления, температура подачи и требования к качеству блюд	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.4, 7.11
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие 7. Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.	2	
	Лабораторная работа «Приготовление блюд из мяса (говядины)»	6	
	Лабораторная работа 11. Приготовление бифштекс с яйцом.	2	
	Лабораторная работа 22. Приготовление бефстроганов.	2	
	Лабораторная работа 13. Приготовление поджарки.	2	
	Лабораторная работа « Приготовление блюд из мяса (свинины)»	4	
	Лабораторная работа 14. Приготовление шницеля	2	
	Лабораторная работа 15. Приготовление котлеты отбивной	2	
	Лабораторная работа « Приготовление блюд из домашней птицы»	4	
	Лабораторная работа 16. Приготовление чахохбили	2	
	Лабораторная работа 17. Приготовление котлеты по столичному	2	
Тема 1.20. Приготовление салатов винегретов, холодных закусок из овощей, яиц и грибов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.8, 7.9
	Последовательность операций при приготовлении салатов из сырых овощей, правила оформления и подачи; требования к качеству Последовательность операций при приготовлении салатов из вареных овощей; правила оформления и подачи; требования к качеству. Последовательность операций при приготовлении винегретов и закусок; правила оформления и подачи; требования к качеству	2	
	Последовательность операций при приготовлении холодных закусок из овощей; правила оформления и подачи; требования к качеству Последовательность операций при приготовлении холодных закусок из яиц и грибов; правила оформления и подачи; требования к качеству		
Тема 1.21. Технология	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

приготовления сладких блюд и напитков.	Значение сладких блюд и напитков в питании. Классификация сладких блюд и напитков. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; последовательность операций при приготовлении компотов. Особенности подачи компотов.	1	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.12, 7.13
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении киселей; подготовка дополнительных ингредиентов; дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении киселей; подготовка дополнительных ингредиентов; последовательность операций при приготовлении киселей. Особенности подачи киселей. Натуральные фрукты, и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	1	
Тема 1.22. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии, мяса и мясной гастрономии, птицы	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.3, 7.10, 7.11
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление и подача холодных блюд и закусок из рыбы. Требования к качеству, условия и температурный режим хранения, сроки хранения. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии. Оформление и подача холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии. Требования к качеству, условия и температурный режим хранения, срок хранения	2	
	Ассортимент и приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии, правила оформления и подачи; требования к качеству; условия и температурный режим хранения. Ассортимент и приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов; правила оформления и подачи; требования к качеству; условия и температурный режим хранения. Ассортимент и приготовление холодных блюд и закусок из домашней птицы; правила оформления и подачи; требования к качеству; условия и температурный режим хранения		
	Практическое занятие	2	

	Практическое занятие 8 Выполнение расчётов сырья, гарниров, определение порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.	2	
	Лабораторная работа «Приготовление холодных блюд и закусок	3	
	Лабораторная работа 18. Приготовление винегрета.	2	
	Лабораторная работа 19 Приготовление Салата столичного.	1	
Консультации		6	
Экзамен по МДК 07.01		6	
Учебная практика Виды работ: 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. ⁰ 2. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление сложной кулинарной продукции: - особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов. 3. Организация подготовки круп и приготовление сложной кулинарной продукции: технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - приготовление блюд из бобовых и кукурузы, основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность. варка макарон разными способами, приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров. 4. Организация подготовки яиц, творога и приготовление сложной кулинарной продукции: - приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать); - приготовление блюд с применением инновационных технологий; - блюда из творога, способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим. Приготовление блюд с применением инновационных технологий. 5. Организация подготовки изделий из бездрожжевого теста и приготовление сложной кулинарной продукции: - технология приготовления изделий из без дрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени, приготовление блюд с применением инновационных технологий. 6. Организация подготовки бульонов, супов, соусов и приготовление сложной кулинарной продукции: -		34	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.1- 7.13

приготовление различных видов бульонов и отваров; - приготовление простых супов, способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи; -приготовление блюд с применением инновационных технологий; - приготовление простых и горячих соусов, приготовление блюд с применением инновационных технологий. 7. Организация подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление сложной кулинарной продукции: - обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - правила размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой; -приготовление рыбных полуфабрикатов: крупных (целая рыба), порционных и мелкокусковых, приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья 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. 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; -приготовление блюд простых блюд из птицы и с применением инновационных технологий; - приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов; - приготовления холодных блюд и закусок, приготовление блюд с применением инновационных технологий. 9. Организация подготовки бутербродов: - виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов. 10. Организация подготовки холодных и горячих сладких блюд, а также напитков: - виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков; - требования к качеству напитков		
Дифференцированный зачет	2	

Производственная практика (для специальностей СПО) по профилю специальности) Виды работ: 1. Организация рабочего места; 2. Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 3. Обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; 4. Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; 5. Организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; 6. Процесах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 7.Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 8.Упаковке, складировании неиспользованных продуктов; 9.Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; 10.Подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 11.Приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.	106	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 7.1- 7.13
Дифференцированный зачет	2	
Итого	237	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Технические средства обучения:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственный инвентарь,
 - посуда,
 - электроплиты,
 - холодильное оборудование,
 - весы электронные,
 - электромясорубка,
 - фритюрница,
 - тостер,
 - комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.
- программное обеспечение принтер, сканер, компьютеры, проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно- методической документации.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.3.1. Печатные издания:

Основная литература

1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452697>

2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424>

3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для учреждений СПО/И.П.Самородова. 4-е изд., стер. — М.:Издательский центр «Академия», 2022. —192 с.

4.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. — Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. — Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

28. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
29. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
30. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
31. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. -М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
32. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
33. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
34. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
35. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
36. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
37. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
38. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
39. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
40. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
41. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.– 615 с.
42. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лулея.- М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

43. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
44. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
45. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
46. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
47. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
48. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
49. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
50. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. -М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
51. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
52. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
53. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
54. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
55. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	Текущий контроль в форме: защиты практических работ №1-9 и № 10-13 -защиты лабораторных работ № 1-35 и № 36-44 - зачетов по учебной и производственной практике; -экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ
ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований	
ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		
ПК 7.4. Проводить приготовление и		

подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование	
ПК 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям	
ПК 7.7 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента	заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; -	
ПК 7.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки,	
ПК 7.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,	использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:	

сыра, муки разнообразного ассортимента	цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 7.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 7.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
ПК 7.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
ПК 7.13 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента		
ПК 7.14 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных		

кондитерских изделий		
ПК 7.15 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	Текущий контроль в форме:
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения 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;	защиты практических работ №1-9 и № 10-13 -защиты лабораторных работ № 1-35 и № 36-44 - зачетов по учебной и производственной практике;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	-экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

социального и культурного контекста;	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии -эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности -грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе -понимание значимости своей профессии. Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте Проявление интереса к обучению; Использование знаний на практике; Определение задач своего профессионального и личностного развития; Планирование своего обучения. -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои	

	действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы - понимание целей и содержания профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности	
--	--	--