

**Приложение 4.3.57.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(16675 Повар)**

по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания

**Ардатов
2017г.**

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Т.М.Ермакова Т.М.Ермакова

08 20 14

Разработчик:

Комкова Оксана Ивановна, преподаватель спецдисциплин

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования по специальности **19.02.10. Технология**
продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ(16675 Повар)

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(16675 Повар) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов. Готовить основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2.Организовывать подготовку круп, бобовых, макаронных изделий. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы, гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы.

ПК 7.4. Организовывать обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.5. Организовывать подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.9. Готовить простые горячие и холодные напитки.

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:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 735 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 550 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 370 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 185 часов;

учебной практики – 144 часов;

производственной практики – 36 часов.

Виды промежуточной аттестации (согласно учебного плана по специальности):

МДК 07.01 – **экзамен**

УП - дифференцированный зачет

ПП - дифференцированный зачет

ПМ.07 - **квалификационный экзамен .**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

В результате изучения модуля студент должен освоить следующие ПК и ОК:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 7.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов. Готовить основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 7.2. Организовывать подготовку круп, бобовых, макаронных изделий. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы, гарниры из макаронных изделий.
- ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы.
- ПК 7.4. Организовывать обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.5. Организовывать подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.
- ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.
- ПК 7.8. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.9. Готовить простые горячие и холодные напитки.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1 ПК 2 ПК 3	Раздел 1. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	555	370	164	-	185	-	144	36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36								
	Всего:	591	370	164	-	185	-	144	36	

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		735	
МДК 1. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		555	
Тема 7.1. Организация производства	Содержание	126	
Тема 7.1.1.	Введение.	1	
Тема 7.1.2.	Общая характеристика предприятий общественного питания.	4	
Тема 7.1.3.	Типы предприятий, их характеристика, состав, планировка и размещение.	4	
Тема 7.1.4.	Практические занятия	4	
	Изучение классификации предприятий общественного питания и услуг, предоставляемых ими.	4	
	Источники снабжения, организация снабжения сырьем. Складское хозяйство и приемка продуктов. Тара. Весовое хозяйство.	4	
	Лабораторные работы	8	
	Приобретение навыков работы на весах.	4	
	Ознакомление с приемкой товара на	4	

	примере магазина «Spar»		
Тема 7.1.5.	Организация производства в заготовочных, овощных, мясных, рыбных цехах.	4	
Тема 7.1.6.	Организация производства в доготовочных цехах.	4	
Тема 7.1.7.	Организация работы в подсобных помещениях.	4	
Тема 7.1.8.	Бракераж готовой продукции.	4	
	Практические занятия	12	
	Экскурсия. Ознакомление и изучение работы кафе.	6	
Тема 7.1.9.	Экскурсия. Ознакомление и изучение работы ресторана.	6	
	Потребительский спрос и формы обслуживания.	4	
Тема 7.1.10.	Сервировка столов.	4	
	Лабораторные работы	2	
Тема 7.1.11.	Отработка подготовки к обслуживанию и сервировки столов.	2	
Тема 7.1.12.	Столовая посуда.	2	
	Меню.	2	
	Практические занятия	6	
Тема 7.1.13.	Разработка составления и оформления меню.	6	
	Организация работы моечной столовой посуды и хлебозерки.	3	
	Практические занятия	8	
	Изучение методов обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.	8	
Всего занятий		84	
Самостоятельная работа и примерная тематика домашних заданий		42	
Изучить управление предприятиями общественного питания.			

Изучить функциональное назначение производственных помещений.			
Изучить организацию производства в заготовочных цехах.			
Изучить помещения для обслуживания посетителей.			
Изучить столовое белье.			
Повторить пройденный материал по конспектам.			
Тема 7.2. Кулинария	Содержание	228	
Тема 7.2.1.	Приготовление супов массового спроса: заправочных, прозрачных, пюреобразных.	6	
Тема 7.2.2.	Приготовление супов массового спроса: холодных, сладких.	6	
Тема 7.2.3.	Приготовление блюд из овощей и грибов массового спроса.	6	
	Практические занятия №1	6	
	Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов.	6	
Тема 7.2.4.	Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной, жареной массового спроса.	6	
Тема 7.2.5.	Приготовление блюд из рыбы запеченной, из рыбной рубленой массы и морепродуктов массового спроса.	6	
	Практические занятия №2	8	
	Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд из рыбы, изготавливаемых из данного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учётом взаимозаменяемости.	8	
Тема 7.2.6.	Приготовление блюд из мяса отварного, жареного массового спроса.	6	
Тема 7.2.7.	Приготовление блюд из мяса тушеного, запеченного массового спроса.	6	
Тема 7.2.8.	Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы массового спроса.	6	
	Практические занятия №3	12	
	Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов готовых блюд из мяса, изготавливаемых из данного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учётом взаимозаменяемости.	12	

Тема 7.2.9.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий массового спроса.	6	
	Практические занятия №4	8	
	Расчёт необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных, изделий, яиц и творога.	8	
	Лабораторные работы №1-2-3.	12	
	Приготовление супов : молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная.	4	
	Приготовление блюд из запеченной рыбы массового спроса.	4	
	Приготовление блюд из жареного, тушёного мяса массового спроса.	4	
Тема 7.2.10.	Приготовление блюд из яиц и творога массового спроса.	6	
Тема 7.2.11.	Приготовление горячих сладких блюд и горячих напитков массового спроса.	6	
Тема 7.2.12.	Приготовление холодных блюд массового спроса: бутерброды, салаты.	6	
Тема 7.2.13.	Приготовление холодных блюд массового спроса: блюда и закуски из рыбы и мяса.	6	
	Практические работы №5	10	
	Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд и закусок, изготавливаемых из заданного количества сырья с учётом взаимозаменяемости.	10	
	Лабораторные работы №4	4	
	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск салатов.	4	
Тема 7.2.14.	Приготовление железированных блюд массового спроса: желе, мусс, самбук и кремов.	6	
Тема 7.2.15.	Приготовление холодных напитков массового спроса: чай, кофе, квас и напитков.	6	
	Лабораторные работы №5	2	

	Приготовление горячих и холодных напитков массового спроса.	2	
Всего занятий		152	
Самостоятельная работа и примерная тематика домашних заданий			76
Изучить механическую кулинарную обработку рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб.			
Изучить обработку пищевых рыбных отходов и их использование.			
Изучить механическую кулинарную обработку мяса.			
Изучить обработку поросят, кроликов и мяса диких животных.			
Изучить обработку субпродуктов.			
Изучить механическую кулинарную обработку сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.			
Изучить приготовление соусов.			
Повторить пройденный материал по конспектам.			

Тема 7.3. Товароведение пищевых продуктов.	Содержание	117	
Тема 7.3.1.	Введение в товароведение.	1	
Тема 7.3.2.	Предмет и задачи товароведения химический состав, качество и стандартизация пищевых продуктов.	1	
Тема 7.3.3.	Овощи, плоды, ягоды, грибы. Продукты их переработки. Ассортимент овощей, плодов, ягод, грибов, орехоплодных. Маркировка. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	Практические занятия	4	
	Изучение ассортимента овощей, ягод, грибов.	4	
Тема 7.3.4.	Рыба и рыбные продукты. Ассортимент рыбы и рыбных продуктов, морепродуктов. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Условия и сроки хранения.	6	
	Практические занятия	6	
	Изучение ассортимента рыбопродуктов.	6	
Тема 7.3.5.	Мясо и мясопродукты. Классификация мясных продуктов. Ассортимент мяса и мясных продуктов. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Условия и сроки хранения.	8	
	Практические занятия	8	
	Изучение ассортимента мяса и мясных товаров.	6	
	Ознакомление с ассортиментом мясных консервов. Показатели качества и маркировка.	2	
Тема 7.3.6.	Молоко и молочные продукты. Ассортимент молока и молочных продуктов. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Условия и сроки хранения. Пищевые жиры. Яичные товары.	6	
	Практические занятия	6	
	Изучение ассортимента молочных товаров.	2	
	Изучение ассортимента пищевых жиров.	2	

Тема 7.3.7.	Изучение ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки.	2	
	Зерно. Продукты их переработки. Пищевые концентраты. Ассортимент. Классификация. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Условия и сроки хранения.	4	
	Практические занятия	4	
	Изучение ассортимента зернопродуктов.	4	
Тема 7.3.8.	Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские изделия. Ассортимент. Классификация. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Условия и сроки хранения.	4	
	Практические занятия	4	
	Изучение ассортимента кондитерских товаров.	4	
Тема 7.3.9.	Вкусовые товары. Ассортимент. Классификация. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Условия и сроки хранения вкусовых товаров.	4	
	Практические занятия	4	
	Изучение ассортимента вкусовых товаров.	4	
	Всего занятий	78	
Самостоятельная работа и примерная тематика домашних заданий		39	
Изучить зерномучные товары. Мука. Дрожжи.			
Изучить хлебобулочные изделия.			
Изучить фруктово-ягодные изделия .			
Изучить шоколад и какао-порошок.			
Изучить субтропические и тропические плоды.			
Изучить кофе и кофейные напитки.			
Изучить клеймение тушь и показатели упитанности.			
Повторить пройденный материал по конспектам.			
Тема 7.4.	Содержание	84	
Оборудование предприятий общественного питания.			
Тема 7.4.1.	Введение. Общие сведения о машинах.	1	
Тема 7.4.2.	Универсальные приводы.	2	
	Практическая работа	2	

Тема 7.4.3.	Ознакомление с универсальными приводами.	2	
	Машины для обработки овощей и картофеля.	2	
	Лабораторные работы	2	
Тема 7.4.4.	Изучение машин для обработки овощей.	2	
	Машины для обработки мяса и рыбы.	2	
	Практические работы	4	
Тема 7.4.5.	Ознакомление с технологическим процессом работы машин для обработки мяса и рыбы.	4	
	Машины для подготовки кондитерского сырья.	2	
Тема 7.4.6.	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	2	
	Практические работы	2	
Тема 7.4.7.	Ознакомление с технологическим процессом работы машин для приготовления и обработки теста.	2	
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	
Тема 7.4.8.	Общие сведения о тепловом оборудовании.	2	
	Пищеварочные котлы.	2	
Тема 7.4.9.	Практические занятия	4	
	Ознакомление с технологическим процессом работы пищеварочных котлов.	4	
Тема 7.4.10.	Пароварочные шкафы.	2	
	Аппарат для жарки и выпечки.	2	
Тема 7.4.11.	Варочно-жарочное оборудование.	2	
	Практические занятия	6	
Тема 7.4.12.	Ознакомление с технологическим процессом работы оборудования для жарки и выпечки.	4	
	Ознакомление с технологическим процессом работы электроплит секционнно-модулированных.	2	

Тема 7.4.13. Тема 7.4.14. Тема 7.4.15. Тема 7.4.16.	Водогрейное оборудование.	2	
	Оборудование для раздачи пищи.	2	
	Холодильное оборудование.	2	
	Практические занятия	2	
	Ознакомление с технологическим процессом работы холодильного оборудования. Правила эксплуатации холодильного оборудования.	2	
	Весоизмерительное оборудование.	1	
	Практические занятия	4	
	Ознакомление с технологическим процессом работы устройства весового оборудования.	2	
	Ознакомление с технологическим процессом работы правил эксплуатации весового оборудования.	2	
Всего занятий		56	
Самостоятельная работа и примерная тематика домашних заданий		28	
Изучить общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.			
Изучить просеивательные машины.			
Изучить машины для нарезания гастрономических товаров.			
Изучить пароварочные аппараты.			
Изучить охрану труда и технику безопасности.			
Повторить пройденный материал по конспектам.			
Учебная практика		144	
Виды работ			
1. Приготовление заправочных супов массового спроса.		6	
2. Приготовление овощных, молочных супов массового спроса.		6	
3. Приготовление блюд из отварных, припущенных овощей массового спроса.		6	
4. Приготовление блюд из жаренных, тушённых, запечённых овощей массового спроса.		6	
5. Приготовление блюд из грибов массового спроса.		6	
6. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы и морепродуктов массового спроса.		6	
7. Приготовление блюд из жаренной, запечённой, тушённой рыбы и морепродуктов массового спроса.		6	
8. Приготовление блюд из котлетной рыбной массы массового спроса.		6	

9. Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса массового спроса.	6
10. Приготовление блюд из жаренного и запечённого мяса массового спроса.	6
11. Приготовление блюд из мясной натуральной рубленой, котлетной массы массового спроса.	6
12. Приготовление блюд из отварной и припущенной бсельскохозяйственной птицы массового спроса.	6
13. Приготовление блюд из жаренной и запечённой сельскохозяйственной птицы массового спроса.	6
14. Приготовление блюд из рубленой массы из сельскохозяйственной птицы массового спроса.	6
15. Приготовление блюд и гарниров из круп массового спроса.	6
16. Приготовление блюд и гарниров из бобовых блюд массового спроса.	6
17. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий массового спроса.	6
18. Приготовление блюд из яиц.	6
19. Приготовление блюд из творога.	6
20. Приготовление горячих сладких блюд и горячих напитков массового спроса.	
21. Приготовление холодных блюд из творога массового спроса.	6
22. Приготовление холодных блюд массового спроса: бутерброды, салаты, блюда и закуски из овощей, яиц, грибов, рыбы и мяса.	6
23. Приготовление железированных блюд массового спроса: желе, мусс, самбук и кремов.	6
24. Приготовление напитков массового спроса: чай, кофе, квас и напитков.	6
Всего	144
Производственная практика	36
1. Приготовление блюд из мяса отварного.	
2. Приготовление блюд из рубленого мяса.	
3. Приготовление тушеных блюд из птицы.	
4. Приготовление блюд из яиц.	
5. Приготовление блюд из творога.	
6. Приготовление винегретов.	
Всего	735

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, лабораторий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

Рабочее место – 25, ученическая доска, рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения: мультимедийная установка переносная.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; учебные пособия.

Технические средства обучения: компьютер, выход в Интернет, мультимедиапроектор переносной.

Лаборатория Учебный кондитерский цех

Рабочее место преподавателя, шкаф для столовой посуды, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья), производственный стол с деревянным покрытием; мясорубка, электрические плиты, жарочный шкаф, микроволновая печь с функцией конвекции, миксер погружной, соковыжималки, весы, холодильное оборудование, моечная ванна, стеллаж, кухонный процессор, термометр со шупом, термометр инфракрасный, газовая горелка для карамелизации, доски разделочные, кондитерские шприцы, формы силиконовые, набор противней, электрический блендер, электрическая хлебопечка, кухонный комбайн с насадкой для раскатывания теста, производственный инвентарь и инструменты; кухонная и столовая посуда, столовые приборы.

Лаборатория учебный кулинарный цех

Рабочее место преподавателя, шкаф для столовой посуды, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья), весы, жарочный шкаф, микроволновая печь с функцией конвекции, плита электрическая, электрическая сковорода, электрогриль, шкаф морозильный (ларь), бытовой холодильник, блендер ручной с дополнительными насадками для взбивания, блендер погружной, мясорубка электрическая, кухонный процессор, миксер для коктейлей, кофемашинка, соковыжималка, кофемолка, мармит, картофелечистка, водонагреватель, электрический котел пищевой, мультиварка, фритюрница, слайсер ручной, электрическая сушилка для овощей и фруктов, газовая горелка (для карамелизации), стеллаж, моечные ванны, стол с пластиковым покрытием, сушилки для посуды, набор столовой посуды, набор сковородок, набор кухонной посуды, набор столовых приборов, разделочные доски.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную и учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова «Кулинария. Повар», Москва, Издательский центр «Академия», 2014.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов.-10-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2013.-432 с.-гриф МО РФ Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

Нормативные источники:

Нормативные документы:

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".

ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум»
<http://znanium.com/catalog.php>

2. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-108-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/397798>

3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 480 с.: 60x90 1/16. - (ПрофОбр). (п) ISBN 978-5-8199-0501-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/402625>

4. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. - 416 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-114-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/263427>

5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/>

6. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 412 с. : ил. — (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

7. Андонова Н.И. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента., ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
8. Приготовление супов и соусов, учебное пособие. Дубровская Н.И. ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
10. Приготовление блюд из рыбы, учебное пособие, Кочурина Т.А., ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
11. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, учебник СПО, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, учебное пособие СПО, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов, учебное пособие, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
14. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста., учебное пособие, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

- 3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

1. Практические работы, активные, интерактивные методы обучения.

2. Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья
2. ПМ 1 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».
3. ПМ 2 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».
4. ПМ 3 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».
5. ПМ.4 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий».
6. ПМ 5 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».
7. ПМ 6 «Организация работы структурного подразделения».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватель с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: руководитель практики с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, дифференцированного зачета, квалификационного экзамена.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК7.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов. Готовить основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них.	Экзамен Квалификационный экзамен.
ПК.7.2.Организовывать подготовку круп, бобовых, макаронных	Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование	Наблюдения во время практической работы.

<p>изделий. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы, гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; оптимально выбирать различные технологии приготовления блюд; эстетично оформлять блюда.</p>	<p>Экзамен Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы.</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; оптимально выбирать различные технологии приготовления блюд; эстетично оформлять блюда.</p>	<p>Наблюдения во время практической работы. Наблюдение в процессе лабораторной работы. Экзамен Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.4. Организовывать обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; правильно обрабатывать сырье; правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; оптимально выбирать различные технологии приготовления блюд; эстетично оформлять блюда.</p>	<p>Наблюдения во время практической работы. Наблюдение в процессе лабораторной работы. Экзамен Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.5. Организовывать подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; правильно обрабатывать сырье; правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</p>	<p>Наблюдения во время практической работы. Наблюдение в процессе лабораторной работы. Экзамен Квалификационный</p>

<p>обработку и приготовление основных полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.</p>	<p>оптимально выбирать различные технологии приготовления блюд; эстетично оформлять блюда.</p>	<p>экзамен.</p>
<p>ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; оптимально выбирать различные технологии приготовления блюд; эстетично оформлять блюда.</p>	<p>Наблюдения во время практической работы. Экзамен Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; оптимально выбирать различные технологии приготовления блюд; эстетично оформлять блюда.</p>	<p>Наблюдения во время практической работы. Наблюдение в процессе лабораторной работы. Экзамен Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.8. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; оптимально выбирать различные технологии приготовления блюд; эстетично оформлять блюда.</p>	<p>Экзамен Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 7.9. Готовить</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</p>	<p>Наблюдение в процессе</p>

простые горячие и холодные напитки.	<p>эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</p> <p>оптимально выбирать различные технологии приготовления блюд;</p> <p>эстетично оформлять блюда.</p>	<p>лабораторной работы.</p> <p>Экзамен</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>
-------------------------------------	--	---

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач.</p> <p>Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом.</p> <p>Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий.</p> <p>Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях</p>	Рубежный, итоговый контроль
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания.</p> <p>Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности</p>	
ОК.3.Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной	Проектная деятельность,

	продукции	
<p>ОК.4.Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных сорганизация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д. блюд, олимпиада, и т.д.</p>
<p>ОК.6.Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Умение находить единые цели, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Лабораторные, практические занятия, все виды практик</p>
<p>ОК.7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p>	<p>Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Лабораторные, практические занятия, все виды практик</p>
<p>ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации</p>	<p>Проектная деятельность,</p>
<p>ОК.9.Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Проявляет организаторские качества , при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности.</p> <p>Профессиональный рост</p>	<p>Все виды практик</p>

