

**Приложение 5.3.26**  
**к ОПОП по ПСССЗ специальности**  
**19.02.10 Технология продукции**  
**общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа**  
**профессионального модуля**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,**  
**должностям служащих**  
**(16675 Повар)**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(заочная форма обучения)

Вознесенское  
2020г.

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
по программам подготовки специалистов  
среднего звена

Протокол № 2

от « 14 » августа 2020г.

Председатель Е.Г. Кошечкина /Е.Г.Кошечкина/



**Разработчик:**

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Парусова Галина Николаевна – преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

**Организация – разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07) .....	4 стр.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	6 стр.
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	7 стр.
3.1 Тематический план профессионального модуля .....	7 стр.
3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07 .....	8 стр.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	17 стр.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	19 стр.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии рабочих** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 7.1.** Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.

**ПК 7.2.** Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.

**ПК 7.3.** Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для получения профессии рабочих должностей служащих: **16675 Повар**

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.07:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

#### **Оборудование предприятий общественного питания**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

#### **Приготовление и отпуск блюд различного ассортимента**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – готовить горячие и холодные напитки, диетические блюда

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

#### **Оборудование предприятий общественного питания**

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;

#### **Приготовление и отпуск блюд различного ассортимента**

- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.07:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося по ПМ - 486 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося по МДК.07.01(очная форма) – 120 часов, (заочная форма) – 38 часов.
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося по МДК.07.02(очная форма) – 108 часов, (заочная форма) – 34 часа.
- самостоятельной работы обучающегося (очная форма) – 114 часов, (заочная форма) – 270 часов.
- учебной практики – 72 часа
- производственная практика – 72 часа.

Виды итоговой аттестации (согласно учебного плана по специальности):

МДК 07.01 – зачет дифференцированный

МДК 07.02 - зачет дифференцированный

УП.07 - зачет дифференцированный

ПП.07 - зачет дифференцированный

ПМ.07 - экзамен квалификационный

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)**

, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда
ПК 7.2.	Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.
ПК 7.3.	Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Раздел 1. Оборудование предприятий общественного питания	180	38	-	142		
	Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд различного ассортимента	162	34	14	128		
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика	72					72
	<b>Всего:</b>	<b>486</b>	<b>72</b>	<b>14</b>	<b>270</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

#### 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 работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>			<b>486</b>	
<b>Раздел 1.Оборудование предприятий общественного питания</b>			<b>180</b>	
<b>Тема 2.1 Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания</b>	1	<b>Обзорное устное занятие</b> Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования. Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Основные части и детали машин. Понятие о передачах.	2	1
	2	Понятие об электроприводах. Универсальные приводы. Аппараты включения, защиты, контроля и управления.	2	
	3	Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства, мелкий ремонт оборудования и инвентаря	2	
		<b>Самостоятельное изучение материала</b> Изучение устройства деталей машин по схемам Правила эксплуатации привода ПМ-1,1	4 2	3
<b>Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе</b>		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		3
		Общие сведения об оборудовании овощного цеха предприятий общественного питания, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	2	
		Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря, мелкий ремонт оборудования и инвентаря.	2	
	4	<b>Обзорное устное занятие</b> Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.	2	1



		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		3
		Правила эксплуатации картофелечистки типа МОК -125, 250, 400.	2	
		Составление схем организации рабочих мест в овощном цехе.	6	
<b>Тема 2.3</b> <b>Техническое</b> <b>оснащение</b> <b>и</b> <b>организация</b> <b>рабочих мест в мясо-</b> <b>рыбном цехе</b>		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		1
		Общие сведения об оборудовании мясо-рыбного цеха предприятий общественного питания, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	2	
		<b>Обзорное устное занятие</b>		1
	5	Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам. Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса.	2	
	6	Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы.	2	
	7	Рыбоочистительные машины и механизмы.	2	
		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		
		Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов; подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	3
	Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе. Оборудование мясного цеха. Правила эксплуатации мясорубки типа МИМ-82.	4 2		
	Составление схем примерного размещения оборудования в мясо-рыбном цехе предприятия питания. 1. Составить перечень теплового оборудования в соответствии с изученными темами. 2. Научиться работать по схемам. 3. Составить таблицы для систематизации учебного материала по темам: -технические характеристики машин, конструктивные отличия; -перечень оборудования, назначение, общие и отличительные особенности.	8 4 4		
<b>Тема 2.4.</b> <b>Техническое</b> <b>оснащение</b> <b>и</b>		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		3
		Общая характеристика оборудования кондитерского цеха. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для измельчения продуктов.	2	

организация рабочих мест в кондитерском холодном цехе		<b>Обзорное устное занятие</b>		1
	8	Характеристика машин для приготовления: и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Взбивальные машины.	2	
	9	Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Общие сведения об оборудовании холодного цеха. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.	2	
		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		3
		Правила эксплуатации и безопасности труда.	2	
		Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе. Правила эксплуатации взбивальной машины типа МВ-35М Правила работы хлеборезки	2 2 2	
		Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе. Составить перечень теплового оборудования в соответствии с изученными темами. Научиться работать по схемам. Составить таблицы для систематизации учебного материала по темам: технические характеристики машин, конструктивные отличия; перечень оборудования, назначение, общие и отличительные особенности.	4 8 6 4	
Тема 2.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе. Охрана труда и техника безопасности		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		
		Общие сведения о тепловом оборудовании горячего цеха. Назначение и область применения.	2	
		<b>Обзорное устное занятие</b>		
	10	Пищеварочные котлы и автоклавы, их классификация и устройства.	2	
	11	Варочно-жарочное оборудование.	2	
	12	Водонагреватели, кипятильники.	2	
	13	Современные виды теплового оборудования (пароковектоматы и т.д.). Правила эксплуатации и безопасности труда.	2	
	14	Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий.	2	
15	Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности.	2	1	
16	Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.	2		
	<b>Самостоятельное изучение материала</b>			

		Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.	2	
		Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	2	3
		Изучение устройства теплового оборудования по схемам. Правила эксплуатации водогрейного оборудования. Правила эксплуатации пищеварочных котлов. Правила эксплуатации электрических плит.	4 4 4	
		Составить перечень теплового оборудования в соответствии с изученными темами. Научиться работать по схемам. Составить таблицы для систематизации учебного материала по темам: технические характеристики машин, конструктивные отличия; перечень оборудования, назначение, общие и отличительные особенности.	8 8 4	
<b>Тема 2.6. Холодильное оборудование. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.</b>		<b>Обзорное устное занятие</b>		1
	17	Холодильные шкафы. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Холодильные прилавки, витрины и другое холодильное оборудование.	2	
	18	Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварки и др.	1	
		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		3
		Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	2	
		<b>Обзорное устное занятие</b>		1
	19	Техническое оснащение вспомогательного оборудования по схемам.	2	
		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		3
		Изучение устройства холодильного оборудования по схемам. Правила эксплуатации мармитов. Правила эксплуатации кофеварки	4 2	
		Составить перечень холодильного оборудования в соответствии с изученными темами. Научиться работать по схемам. Составить таблицы для систематизации учебного материала по темам:	8 8 4	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд различного ассортимента</b>			<b>162</b>	
<b>Тема 1. Приемы тепловой обработки</b>				

<b>Тема 1.1</b> <b>Способы нагрева</b>		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		1
		Значение тепловой обработки. Способы нагрева. Классификация приемов тепловой обработки.	2	
<b>Тема 1.2</b> <b>Характеристика приемов тепловой обработки.</b>		<b>Обзорное устное занятие</b>		1
	1	Характеристика приемов тепловой обработки: Основные приемы, комбинированные, вспомогательные.	2	
		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		3
		Процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов: диффузия, изменение белков, жиров, углеводов, витаминов. Образование новых вкусовых и ароматических веществ	2	
<b>Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий массового спроса.</b>				
<b>Тема 2.1</b> <b>Приготовление каш и изделий из каш.</b>		<b>Обзорное устное занятие</b>		
	2	Ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов	2	1
	3	Ассортимент и основные характеристики различных видов муки, макаронных изделий, яиц, молока, жиров сахаросодержащих продуктов	2	
		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		
		Пищевая ценность зерновых продуктов, муки, макаронных изделий, яиц, молока, жиров и сахаросодержащих продуктов.	2	3
		Требования к качеству зерновых продуктов, муки, макаронных изделий, яиц, молока, жиров и сахаросодержащих продуктов.	2	
		Методы предварительной подготовки, зерновых продуктов, муки, макаронных изделий, яиц, молока, жиров и сахаросодержащих продуктов.	2	
		Виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых.	2	
		Виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	
		Технология приготовления каш рассыпчатых, вязких, жидких и изделий из них	2	
	Работа с нормативно-технологической документацией	4		
	1	ЛПР Расчет используемого сырья и составление технологических карт. Приготовление блюд и гарниров из круп массового спроса: рассыпчатые, вязкие, жидкие каши.	2	
		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		
		Расчет используемого сырья и составление технологических карт. Приготовление изделий из каш.	6	
<b>Тема 2.2</b> <b>Приготовление блюд</b>		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		3
		Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий массового спроса. Варка макаронных	4	

и гарниров из бобовых макаронных изделий		изделий. Требования к качеству готовых блюд. Посуда, инвентарь, для приготовления блюд.		
		Приготовление блюд и гарниров из бобовых массового спроса. Варка бобовых изделий. Требования к качеству готовых блюд. Посуда, инвентарь, для приготовления блюд.	2	
		Требования к безопасности, хранения, приготовленных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	2 3	ЛПР Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий массового спроса. ЛПР Приготовление блюд и гарниров из бобовых	2 2	2
<b>Тема 3. Блюда из яиц и творога массового спроса</b>				
Тема 3.1 Блюда из яиц		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		
		Технология приготовления простых блюд их яиц.	2	3
		Значение блюд из яиц в питании. Первичная обработка яиц и яичных продуктов. Блюда из яиц.	2	
		Требования к безопасности, хранения, приготовленных блюд из яиц.	2	
Тема 3.2 Блюда из творога		<b>Обзорное устное занятие</b>		1
	4	Технология приготовления простых холодных блюд их творога.	2	
	5	Технология приготовления простых горячих блюд их творога.	2	
		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		3
		Значение блюд из творога в питании. Блюда из творога.	2	
		Требования к безопасности, хранения, приготовленных блюд из творога.	2	
		Работа с нормативно-технологической документацией	4	
	4	ЛПР Приготовление блюд из яиц и творога массового спроса	2	2
<b>Тема 4. Приготовление напитков массового спроса</b>				
Тема 4.1 Приготовление горячих напитков		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		
		Горячие напитки. Классификация. Приготовление и способы подачи чая. Приготовление и способы подачи кофе, какао, шоколада.	2 2	3
Тема 4.2 Приготовление холодных напитков		Холодные напитки. Классификация. Молочные и сливочные прохладительные напитки.	2	
		Фруктово-ягодные прохладительные напитки. Русские национальные напитки	2	
		Работа с нормативно-технологической документацией	4	
		Требования к безопасности хранения приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд и напитков	2	

	5	ЛПР Практические задания по сборнику рецептур. Расчет сырья, определение количества порций. Приготовление горячих напитков.	2	2
	6	ЛПР Практические задания по сборнику рецептур. Расчет сырья, определение количества порций. Приготовление холодных напитков	2	
<b>Тема 5. Мучные блюда, мучные кулинарные изделия, мучные гарниры.</b>				
<b>Тема 5.1 Мучные блюда, мучные кулинарные изделия, мучные гарниры.</b>		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		3
		Жидкое пресное тесто ( для блинчиков). Приготовление фаршей.	6	
		<b>Обзорное устное занятие</b>		1
	6	Приготовление мучных блюд из теста с фаршем.	2	
	7	Блины и оладьи. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи.	2	
		<b>Самостоятельное изучение материала</b>		3
		Работа с нормативно-технологической документацией	4	
		Приготовление блинчиков, блинов, оладий	6	
	Работа со сборником рецептур: «Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов».	4		
<b>Тема 6. Лечебно–профилактическое питание</b>				
<b>Тема 6.1 Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания</b>		<b>Самостоятельное изучение материала</b> Лечебное и профилактическое питание. Основные приемы приготовления блюд лечебного питания	2	3
	8	<b>Обзорное устное занятие</b> Характеристика отдельных видов диет.	2	1
<b>Тема 6.2 Ассортимент блюд лечебного питания</b>	9	Особенности приготовления первых блюд, гарниров и соусов.	2	
	10	Особенности приготовления вторых и третьих блюд	1	
	7	ЛПР Приготовление блюд лечебного питания	2	2
		<b>Самостоятельные работы</b>	<b>44</b>	

	Сообщения, рефераты «Крупы повышенной биологической ценности», «Пищевая ценность творога», «Яйцо — один из самых полноценных продуктов питания», «Изменение свойств пищевых свойств в тесте при термической обработке».	10	3
	Выполнение технологических карт приготовления блюд	10	
	Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических отчетов, подготовка к их защите.	20	
	Работа с нормативно-технологической документацией	4	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
Инструктаж ТБ и ПБ. Работа с нормативной документацией. Работа с нормативной документацией. Расчет потребного сырья. Решение ситуационных задач		6	
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп массового спроса, бобовых и макаронных изделий массового спроса		6	
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда яиц		6	
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять горячие и холодные блюда из творога массового спроса		6	
Приготовление холодных и горячих напитков: чай холодный, кофе гляссе, коктейли молочные		6	
Приготовление напитков массового спроса: кваса, морсы и ягодные напитки.		6	
Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты из него: блинчики, вареники, пельмени, манты		6	
Готовить дрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него: блины и оладьи		6	
Технология приготовления диетических супов, блюд из овощей.		6	
Технология приготовления диетических блюд из рыбы, мяса		6	
Технология приготовления диетических блюд из яиц и творога		6	
Итоговое занятие в форме собеседования		6	
<b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)</b>		<b>72</b>	
Ознакомление с особенностями режима работы п.о.п. Соблюдение правил Т.Б, правил санитарии и организации рабочего места при работе в холодных и горячих цехах п.о.п. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Знакомство с организацией работы супового отделения горячего цеха. Правила ТБ. Варка бульонов. Ассортимент супов		6	
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Блюда и гарниры из овощей и грибов		6	
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Варка каш, бобовых и макаронных изделий.		6	
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюда из рыбы и нерыбного водного сырья		6	
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюда из рыбы и нерыбного водного сырья		6	

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Блюда из отварного мяса и мясной гастрономии	6	
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Блюда из мяса жареного и мясной гастрономии	6	
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Блюда из мяса тушеного и мясной гастрономии	6	
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: Холодные блюда и закуски из сырых и вареных овощей	6	
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: Холодные блюда и закуски из рыбы и рыбной гастрономии	6	
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: Холодные блюда и закуски из мяса и мясной гастрономии	6	
Итоговое занятие в форме собеседования. Защита отчетов	6	
<b>ВСЕГО по ПМ.07</b>	<b>486</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кондитерского цеха, учебного кулинарного цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий;
- плакаты с технологическими схемами приготовления основных видов теста (дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное, воздушное, пряничное, слоеное, сдобное пресное).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- производственные столы, ванны моечные, духовки, конвекционные печи, мини-печи, СВЧ-печи, стеллажи, столы разделочные, холодильник, шкаф для одежды, электроплиты, миксеры, стулья, чайник, выемки для теста, ложки, вилки, ножи, ведра, кастрюли, лопатки поварские, мешки кондитерские с насадками, мензурки с делениями, весы, сито, половники, скалки, сковородки, тарелки, терки, формы для выпечки, формы для кексов.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы
- набор для карвинга, посуда и инвентарь;
- разделочные доски с маркировкой МС, РС, ПС, ОС, З;
- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, ножи поварские;
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Кулинария: Учебное пособие / Н. А. Анфимова . — М. : ИД «Академа», 2018. – (ЭБС «Знаниум»).

**Дополнительные источники:**

1. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).

### **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.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

3. ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».
4. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».
5. ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий».
6. ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».
7. ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией. Самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в электронной библиотечной системе ZNANIUM.COM. и свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **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.

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

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

<b>Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 7.1 Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.</p>	<p>Оценивать, по органолептическим показателям, качество горячих блюд массового спроса</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление горячих блюд массового спроса согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p>	
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление горячих блюд массового спроса (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>	
	<p>Разработка технологических карт на приготовление горячих блюд массового спроса в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p>	
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении горячих блюд массового спроса (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>	
	<p>Приготовление горячих блюд массового спроса согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)</p>	
	<p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления горячих блюд массового спроса, расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)</p>	

ПК 7.2. Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.	Демонстрация знаний и умений при организации работы механического, теплового и холодильного оборудования.	Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, деловых игр, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	
ПК 7.3. Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий согласно СНиПа (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	

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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления кондитерской и кулинарной продукции; - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению кондитерской и кулинарной продукции.	
ОК4. Осуществлять поиск и	эффективный поиск необходимой	

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования для приготовления кондитерской и кулинарной продукции.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	