

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Керченский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Начальник цеха питания
АО «Судостроительный завод
им. Б.Е.Бутомы»
Т.А. Вышковская
« 20 » _____ 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «КТТ»

М.Е. Тимохов

2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих: 16675 Повар

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Керчь

2022г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Освоение рабочей профессии 16675 повар_разработана на основе ФГОС СПО П П С С 3 / ППКРС по специальности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Мицкая .А.А преподаватель спец дисциплин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК Повар, кондитер

Протокол № 1 от «31» 08 2022 г.

Председатель [подпись] Ф.И.О.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от «31» 08 2022 г.

Председатель МС [подпись] Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21
5. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар16675, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ/ППКРС специальности/профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г № 1565, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис туризм с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 28.12.2018 регистрационный номер № 181228) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Освоение рабочей профессии Повар16675 и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
ПК 7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">-подготовке, уборке рабочего места;-подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;-обработке традиционных видов овощей, грибов;-приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;-ведении расчетов с потребителями; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных;-упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;-ведении расчетов с потребителями
уметь	<ul style="list-style-type: none">-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения
знать	<ul style="list-style-type: none">-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»:

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.
ЛР 16	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.
ЛР 17	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 18	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 19	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 20	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику
ЛР 21	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 22	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР23	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации
ЛР 24	Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – 360 часов, в том числе в форме практической подготовки:

Из них на освоение МДК 246 часов,

на практики: учебную 36 часов,

производственную 72 часов

самостоятельная работа 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки (с учетом практики)	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практики	
				Во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная час.	Производственная
				Всего час.	в том числе лабораторные работы и практические занятия, час.	в том числе, курсовая работа (проект) час.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1-7.8 ОК 01-11	МДК.07.01 Технология приготовления блюд для кулинарного производства	246		222	48		12	36	72
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Учебная практика	36						36	
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Производственная практика, часов	72							72
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Экзамен	6							
	ПМ 07.Квалификационный экзамен	6							
	Всего:	360							

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Освоение рабочей профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК.07.01 Технология приготовления блюд для кулинарного производства.		236	
Тема 1.1.	Содержание	22	ОК 01-ОК 11 ПК 7.1
Приготовление блюд из овощей и грибов	<p>Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов. Современныe способы обработки овощей. Методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.). Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей</p> <p>Механическое оборудование для обработки овощей и грибов.</p> <p>Весомерительное и холодильное оборудование.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи, температура подачи</p> <p>Блюда и гарниры из жареных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров,</p> <p>температура подачи. Правила проведения бракеража</p>	5	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 1. Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из овощей».</p>	5	
		1	

	<p>Лабораторные работы. Лабораторная работа № 1. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей, грибов.</p>	4	
<p>Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>Содержание</p> <p>Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность</p> <p>3</p> <p>Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Блюда из макаронных изделий: способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд</p> <p>4</p> <p>Сложные гарниры и блюда из круп, макаронных изделий, бобовых. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш</p> <p>5</p> <p>Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Виды творога, требования к качеству, химический состав, значение в питании, упаковка, правила хранения. Блюда из творога: способы сервировки и варианты оформления, подача блюд. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных блюд из сыра. Дополнительные ингредиенты. Ассортимент сложных блюд из яиц и сыра. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> <p>5</p> <p>Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные.</p>	31	<p>ОК 01-ОК 11 ПК 7.2</p>

	<p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Изделия: вареники (с различными фаршами); пельмени, пирог блинчатый..Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления.</p> <p>Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Изделия: блинчики; блинчики фаршированные; блины; оладьи</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практические занятия.</p> <p>Практическое занятие № 2. Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста .</p> <p>Лабораторные работы.</p> <p>Лабораторная работа № 2. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога</p> <p>Лабораторная работа № 3. Технология приготовления и оформления изделий теста</p>	<p>9</p> <p>1</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>42</p> <p>25</p>	
<p>Тема 1.3. Приготовление супов и соусов</p>	<p>Содержание</p> <p>Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров.</p> <p>Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; посуда.</p> <p>Приготовление простых супов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Ассортимент сложных бульонов, горячих и холодных супов. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых бульонов, горячих и холодных супов. Ассортимент шей, борщей, рассольников, солянок, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями их характеристика, разновидности. Технологический процесс приготовления и отпуск. Требования к качеству условия и сроки хранения. Технология приготовления супов молочных, холодных, прозрачных, сладких, их характеристика. Приготовление и отпуск супов. Требования к качеству условия и сроки хранения.</p>	<p>42</p> <p>25</p>	<p>ОК 01-ОК 11 ПК 7.3</p>

	<p>Технология приготовления простых холодных и горячих соусов. Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании. Приготовление простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. Простые холодных и горячие соусы: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле. Приготовление мучных пассировок. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Разновидности сырья для приготовления соусов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практические занятия.</p> <p>Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых супов и соусов.</p> <p>Лабораторные работы.</p> <p>Лабораторная работа № 4. Технология приготовления, оформления и отпуска заправочных супов.</p>	12	
		5	
		1	
		4	
<p>Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы. Обработка осетровой рыбы. Пластование рыбы на звенья и разрезание звеньев на части массой 4 – 5 кг. Подготовка рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, запекания. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов</p>	29	<p>ОК 01-ОК 11 ПК 7.4</p>
		5	

	<p>Технология приготовления блюда из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде. Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда их тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Нормативно-техническая документация. Учет реализации полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы</p> <p>Технология приготовления запеченных рыбных блюд и блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы. Блюда из котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практические занятия. Практическое занятие № 4. Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыбы. Лабораторные работы. Лабораторная работа № 5. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы, из жареной и запеченной рыбы. Лабораторная работа № 6. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</p>	8	
	<p>Содержание</p> <p>Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к</p>	7	
	<p>Тема 1.5 Приготовление блюд</p>	9	
	<p>Содержание</p> <p>Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к</p>	1	
	<p>Содержание</p> <p>Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к</p>	4	
	<p>Содержание</p> <p>Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к</p>	4	
	<p>Содержание</p> <p>Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к</p>	41	
	<p>Содержание</p> <p>Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к</p>	11	<p>ОК 01-ОК 11 ПК 7.5</p>

	сырья с учётом взаимозаменяемости .	
	<p>Лабораторные работы.</p> <p>Лабораторная работа № 7. Блюда из отварного, жаренного и тушеного мяса и мясных продуктов крупными кусками</p> <p>Лабораторная работа № 8. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее»</p>	<p>4</p> <p>4</p>
	<p>Содержание</p> <p>Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранению, температура подачи: строганина, расколота, сибирский холодец, сушик</p> <p>Технология приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов. Технология приготовления и оформления салатов, простых и сложных, горячих и холодных закусок и блюд. Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных олюд. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов</p> <p>Характеристика основных продуктов для приготовления сложных горячих холодных блюд и закусок. Требования к качеству, хранению, температура подачи</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>30</p> <p>9</p> <p>16</p>
<p>Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>	<p>Практические занятия.</p> <p>Практическое занятие №6. Расчет массы сырья для приготовления салатов и винегретов»</p>	<p>5</p> <p>1</p>

ОК 01-ОК 11
ПК 7.6

	<p>Лабораторные работы Лабораторная работа №9 . Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	4	
<p>Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>Содержание Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическая способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления.</p>	27 12	<p>ОК 01-ОК 11 ПК 7.7</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ Практические занятия. Практическое занятие № 7. Работа с нормативной документацией: составление технологических карт для приготовления холодных и горячих напитков .</p>	6 2	
	<p>Лабораторные работы Лабораторная работа № 10. Технология приготовления мусса клеквенного, лимонного, самбука яблочного; Варианты сервировки, оформления и способы подачи.</p>	4	

Самостоятельная работа при изучении раздела.

- №1 Разработка технико-технологических карт на блюда из овощей и грибов
- №2 Создание презентации на тему: Ассортимент, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога.
- №3. Создание презентации на тему: Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов
- №4.Создание презентации на тему: Классификация, пищевая ценность соусов
- №5. Создание презентации на тему: Классификация и пищевая ценность рыб, морепродукты
- №6. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)
- №7. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)давателем).
- №8.Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)

Учебная практика раздела

Виды работ

- 1.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. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление сложной кулинарной продукции.
 - особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов.
- 2.Организация подготовки круп и приготовление кулинарной продукции:
 - технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш.
 - приготовление блюд из бобовых и кукурузы, основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность. варка макарон разными способами, приготовление блюд из макаронных изделий.
- Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров.
- 3.. 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.
4. 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.
5. Организация подготовки бульонов, супов, соусов и приготовление сложной кулинарной продукции:

<ul style="list-style-type: none"> - приготовление различных видов бульонов и отваров; - приготовление простых супов, способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи; -приготовлении блюд с применением инновационных технологий; - приготовление простых и горячих соусов, приготовление блюд с применением инновационных технологий. <p>6. Организация подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы; - приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы и котлетной массы. <p>7. Организация подготовки мяса, птицы дичи и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - приготовление холодных блюд и закусок, приготовление блюд с применением инновационных технологий. <p>8. Организация подготовки холодных и горячих сладких блюд, а также напитков.</p> <p>виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков; требования к качеству напитков</p>	
<p>Производственная практика раздела</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 	72

<p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>		
<p>Промежуточная аттестация в форме Экзамен</p>		6
<p>Квалификационный экзамен</p>		6
<p>Всего</p>		360

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные учебным оборудованием (рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу студентов), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения (персональный компьютер, монитор, ноутбук, мультимедиапроектор, экран, МФУ, программное обеспечение общего и профессионального назначения); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

- Лаборатория: Учебная кухня ресторан (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник / И. П. Самородова. – М: Академия, 2015. – 191 с.
3. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник [Текст]: / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М. : Академия, 2014. - 319 с.
4. Шумилкина, М. Н. Кондитер [Текст]: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях.

Текст: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

2. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания :

методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. – 58 с.

3. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.

4. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

Интернет-ресурсы:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса 	Письменное и устное тестирование. Экзамен
ПК 7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов изданной ситуации; - подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса 	Практическая работа. Лабораторная работа. Экзамен Виды работ на практике
ПК 7.3. Приготовление супов и соусов	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления супов и соусов в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации 	Практическая работа Лабораторная работа. Экзамен Виды работ на практике

<p>ПК 7.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	<p>- выбор технологий первичной обработки рыбы в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации</p>	<p>Практическая работа. Экзамен. Письменное и устное тестирование. Виды работ на практике</p>
<p>ПК 7.5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика</p>	<p>- подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления блюд из мяса и домашней птицы в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса</p>	<p>Письменное и устное тестирование. Экзамен</p>
<p>ПК 7.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>	<p>- подготовка сырья к приготовлению в канале, холодных блюд и закусок в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации</p>	<p>Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.</p>
<p>ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>Подготовка сырья к приготовлению и оформлению сладких блюд и напитков в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации</p>	<p>Практическая работа. Лабораторная работа. Письменное и устное тестирование. Экзамен.</p>
<p>ОК 01 Выбирать способ решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, участие в</p>	<p>Практическая работа. Лабораторная работа. Письменное и устное тестирование. Экзамен.</p>

	студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Практическая работа. Лабораторная работа. Письменное и устное тестирование. Экзамен.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Практическая работа. Лабораторная работа. Письменное и устное тестирование. Экзамен.
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Нахождение и использование информации (различные источники, включая электронные) для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Практическая работа. Лабораторная работа. Письменное и устное тестирование. Экзамен.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Практическая работа. Лабораторная работа. Письменное и устное тестирование. Экзамен.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Практическая работа. Лабораторная работа. Письменное и устное тестирование. Экзамен.
ОК 07 Содействовать окружающей среде, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Практическая работа. Лабораторная работа. Письменное и устное тестирование. Экзамен.

<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Практическая работа. Лабораторная работа. Письменное и устное тестирование. Экзамен.</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Практическая работа. Лабораторная работа. Письменное и устное тестирование. Экзамен.</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Практическая работа. Лабораторная работа. Письменное и устное тестирование. Экзамен.</p>
<p>ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере</p>	<p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составлять бизнес план; Презентовать бизнес-идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.</p>	<p>Практическая работа. Лабораторная работа. Письменное и устное тестирование. Экзамен.</p>

Лист дополнений и изменений к рабочей программе
ПМ.07 Освоение рабочей профессии 16675 повар (индекс, наименование) на
_____ учебный год

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Дополнения и изменения к рабочей программе на 20 22 - 20 23 учебный год по
ПМ.07 Освоение рабочей профессии 16675 повар
(индекс, наименование)

В рабочую программу внесены следующие изменения:

*Миграцию из основных источников: Болушаев В.И. Основы
специальной кулинарии - 2015г., Санитаров В.П. Организация
работы поваров и кондитеров - 2015г.
Мастер-классы - 2014г.; Мусулманов М.А. Кондитер - 2015г.
считать дополнительными источниками.*

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании
цикловой методической комиссии _____

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель Цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.

**Лист дополнений и изменений к рабочей программе
«ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих: 16675 Повар»**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На 2022-2023 учебный год

В рабочую программу внесены следующие изменения:

На основании ОПОП внести в программу «ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих: 16675 Повар общие компетенции для реализации программы:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании цикловой методической комиссии

Повар, кондитер
« 13 » 04 20 23 г. (протокол № 9)

Председатель цикловой методической комиссии

 Шмелева И.А.
Ф.И.О

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026