

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

 г.р. Комолов Г.А. Ходяков

« 23 » 04 20 19

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

Самара, 2019

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания
Протокол
от « 12 » апреля 20 19

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания
Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22.07.2014 № 384)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: Богатикова А.В., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	7
3.	Структура и содержание профессионального модуля	8
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	25
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара;
- подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- приготовления блюд из творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых

продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля (инвариантная часть):

Максимальной учебной нагрузки - 626 часов.

Самостоятельной работы - 160 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 466 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки - 322 часов;
- учебной практики - 72 часов;
- производственной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2.	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.3.	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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 ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и Практические работы, 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
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии 16675 Повар.									
ПК 7.1.	Раздел 1. Организация рабочего места повара	78	52	-	-	26	-	-	-
ПК 7.2 -7.3.	Раздел 2. Приготовление основных простых блюд и гарниров	404	270	161	-	134	-	-	-
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности),	72							72
	Всего:	626	322		-	160	-	72	72

3.2. Содержание обучения по ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала: учебного материала, лабораторные работы и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар		626	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии 16675 Повар.		482	
Раздел 1. Организация рабочего места повара.		52	
Тема 1.1. Введение. Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания.	Содержание:	22	1,2
	Введение. Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания. Должностная инструкция повара.		
Тема 1.2. Организация рабочих мест.	Содержание:	30	1,2
	Организация работы заготовочных цехов (овощной, мясной, рыбный). Организация работы доготовочных (горячий, холодный) и специализированных цехов.		
Раздел 2. Приготовление основных простых блюд и гарниров.		270	
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка продуктов.	Содержание	4	1,2
	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. Технологические свойства овощей. Обработка корнеплодов и способы их нарезки. Обработка клубнеплодов и способы их нарезки. Обработка капустных и луковых овощей; способы их нарезки. Обработка плодовых овощей; способы их нарезки. Обработка листовых (салатных) и десертных овощей; способы их нарезки. Использование переработанных овощей. Требования к качеству, сроки хранения овощей. Подготовка овощей для фарширования. Отходы овощей и их использование. Способы расчета потерь при обработке овощей. Обработка		

	грибов.		
	Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка осетровой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов.	6	1,2
	Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Характеристика сырья и основных тканей мяса. Механическая обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	4	1,2
	Обработка птицы. Заготовки птицы и приготовление полуфабрикатов. Использование сельскохозяйственной птицы в питании. Механическая обработка птицы. Заправка птицы. Приготовление полуфабрикатов и птицы.	4	1,2
	Обработка и нарезка овощей и грибов. Практические работы 1-6: Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке овощей. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке овощей. Теоретический расчет массы отходов при механической кулинарной обработке клубне- и корнеплодов. Практический расчет массы отходов при механической кулинарной обработке клубне- и корнеплодов. Организация рабочего места и нарезка клубнеплодов. Теоретический расчет массы отходов при механической кулинарной обработке капустных, луковых и плодовых овощей. Практический расчет массы отходов при механической кулинарной обработке капустных, луковых и плодовых овощей, нарезка.	6	2,3
	Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы. Практические работы 7-12. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке рыбы нерыбного водного сырья. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	11	2,3

	Расчет количества порций блюд, из имеющихся продуктов.		
	Лабораторная работа №1. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы. - Рыба жареная; - Котлеты рыбные;	6	2,3
	<u>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса.</u> Практические работы 13- 16. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов. Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов.	6	2,3
	Лабораторная работа № 2. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса. - Котлеты, биточки, шницели; - Зразы рубленные;	4	2,3
	<u>Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы.</u> Практические работы 17 -20. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы и дичи. Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы и дичи. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы и дичи.	6	2,3
	Лабораторная работа № 3. Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы. - Котлета по - киевски; - Окорочок жареный.	6	2,3
Тема 2.2. Тепловая	Содержание:	10	1,2

обработка продуктов.	Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы кулинарной обработки. Гидромеханические способы кулинарной обработки. Массообменные, химические, биологические, микробиологические способы кулинарной обработки. Термические способы обработки. Характеристика основных тепловых способов обработки. Характеристика вспомогательных тепловых способов обработки. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.	8	
Тема 2.3. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	Содержание:	167	1,2
	Приготовление бульонов, отваров, супов. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров. Общие правила варки заправочных супов. Приготовление картофельных супов. Приготовление простых супов с крупами и бобовыми. Приготовление простых супов с макаронными изделиями. Супы молочные. Сладкие супы. Холодные супы. Требования к качеству простых супов.	6	
	Приготовление соусов (горячих, холодных). Значение соусов в питании классификация. Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Приготовление красного основного соуса. Приготовление белого основного соуса. Приготовление грибного соуса. Приготовление молочного и сметанного соусов. Требования к качеству соусов, сроки хранения.	4	
	Приготовление блюд из овощей и грибов. Значение блюд и гарниров из овощей и грибов. Подготовка к варке овощей и грибов. Процессы, происходящие при кулинарной обработке овощей и грибов. Блюда из овощей и грибов. Требования к качеству блюд из овощей и грибов, условия и сроки хранения.	6	
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп и бобовых. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Каши: общие правила варки и виды каш. Блюда из каш, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	

	<p>Приготовление блюд из рыбы. Значение рыбных блюд в питании. Рыба отварная и припущенная. Простые блюда из жареной рыбы. Простые блюда из тушеной рыбы. Простые блюда из запеченной рыбы. Простые блюда из рубленой рыбной массы. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения рыбных блюд.</p>	6	1,2
	<p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Значение мясных блюд в питании. Варка мяса и мясных продуктов. Жарка мяса крупным куском. Жарка мяса и мясных продуктов натуральными порционными кусками. Жарка мяса мелкими кусками. Простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов. Простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов. Простые блюда из рубленого мяса. Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения мясных блюд. Значение блюд из домашней птицы и дичи в питании. Простые блюда из отварной домашней птицы и дичи. Простые блюда из припущенной домашней птицы и дичи. Простые блюда из жареной домашней птицы и дичи. Простые блюда из тушеной домашней птицы и дичи. Простые блюда из рубленой домашней птицы. Требования к качеству блюд из домашней птицы и дичи. Сроки хранения блюд из домашней птицы и дичи.</p>	10	1,2
	<p>Приготовление блюд из яиц и творога. Значение блюд из яиц в питании. Характеристика сырья. Процессы, происходящие при варке яиц. Варка яиц. Жареные и запеченные яичные блюда (из яичных смесей). Требования к качеству блюд из яиц. Значение блюд из творога в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	4	1,2
	<p>Приготовление холодных блюд и закусок. Значение холодных блюд в питании. Подготовка продуктов для холодных закусок. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Салаты из сырых овощей. Салаты из вареных овощей. Простые салаты-коктейли. Винегреты. Простые блюда и закуски из овощей. Простые блюда и закуски из грибов и яиц. Простые блюда и закуски из рыбы. Простые мясные блюда и закуски. Требования к качеству. Сроки хранения холодных блюд.</p>	4	1,2

	<p>Приготовление сладких блюд и напитков. Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов. Приготовление киселей. Приготовление простого желе. Горячие сладкие блюда. Сладкие блюда из концентратов. Сроки хранения сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд. Значение напитков в питании. Чай. Кофе. Какао и шоколад. Холодные напитки. Национальные русские напитки.</p>	5	1,2
	<p>Приготовление изделий из теста. Значение мучных блюд и изделий в питании. Классификация блюд и изделий из теста. Виды теста и его использование. Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста. Тесто для блинов и оладий. Бездрожжевое (пресное) тесто и его виды. Жидкое тесто для блинчиков. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней. Требования к качеству изделий из теста. Приготовление фаршей и начинок.</p>	12	1,2
	<p><u>Приготовление и оформление бульонов, отваров, супов. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы 21-22. Расчет количества продуктов при приготовлении супов. Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов.</p>	4	2,3
	<p>Лабораторная работа № 4. Приготовление мясного бульона, грибного отвара и супов: - мясной бульон; - щи; - рыбный бульон (с оттяжкой); - уха; - грибной отвар; - суп грибной;</p>	6	2,3
	<p><u>Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы 23-28: Расчет количества продуктов при приготовлении блюд из овощей и грибов. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов. Расчет количества продуктов для приготовления гарниров. Расчет количества порций гарниров из имеющихся продуктов. Составление схем приготовления блюд из овощей, бобовых и кукурузы.</p>	10	2,3

	Лабораторная работа № 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей: - Капуста тушеная; - Картофель жареный (из сырого); - Рагу овощное;	6	2,3
	<u>Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы № 29-36. Расчет количества продуктов при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Расчет количества жидкости и соли, необходимых для приготовления каш различной консистенции. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов. Расчет количества продуктов для приготовления гарниров. Расчет количества порций гарниров из имеющихся продуктов. Определение емкости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных. Составление схем приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Определение количества порций гарниров из круп исходя из емкости имеющейся посуды.	12	2,3
	Лабораторные работы № 6-7. Приготовление каш разной консистенции - каша рассыпчатая гречневая; - каша вязкая (рисовая); - каша жидкая (манная); Приготовление блюд из макаронных изделий: - Макароны отварные с жиром или сметаной; - Макаронник;	8	2,3
	<u>Приготовление и оформление блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы 37-39. Расчет количества продуктов при приготовлении блюд рыбы. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов.	6	2,3
	Лабораторные работы № 8.	6	2,3

	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: - рыба жареная (картофель жареный, соус красный); - котлеты рыбные (картофель жареный); - кальмар тушеный в сметанном соусе;		
	<u>Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.</u> <u>Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы № 40- 43. Расчет количества продуктов при приготовлении блюд мяса. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов. Расчет количества продуктов при приготовлении блюд птицы. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов.	6	2,3
	Лабораторные работы 9-10: Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов: - биточки, зразы; - жаркое по-домашнему; - печень по-строгановски; Приготовление блюд из жареной, тушеной курицы: - котлеты по - киевски; - курица жареная ((окорочек), рис отварной);	12	2,3
	<u>Приготовление и оформление блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы № 44 - 47. Расчет количества продуктов при приготовлении блюд из яиц Расчет количества порций блюд из яиц из имеющихся продуктов. Расчет количества продуктов при приготовлении блюд из творога. Расчет количества порций блюд из творога из имеющихся продуктов.	6	2,3
	Лабораторная работа № 11. Приготовление блюд из яиц и творога: - яичница глазунья с луком; - омлет натуральный; - сырники из творога; - запеканка творожная;	4	2,3
	<u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</u> <u>Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы № 48 - 51.	6	2,3

	<p>Расчет количества продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок. Расчет количества порций блюд для приготовления холодных блюд и закусок. Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров. Составление схем приготовления холодных блюд и закусок.</p>		
	<p>Лабораторная работа № 12. Приготовление холодных закусок, салатов и винегрета: - салат витаминный; - салат «Столичный»; - винегрет овощной; - яйца, фаршированные сельдью и луком; - сельдь с картофелем и маслом; - бутерброды с мясной гастрономией;</p>	4	2,3
	<p><u>Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.</u> <u>Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы № 52-53. Расчет количества продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков. Расчет количества порций блюд для приготовления сладких блюд и напитков.</p>	4	2,3
	<p>Лабораторная работа № 13. Приготовление сладких блюд и напитков: - Желе с плодами; - Пудинг сухарный; - Яблоки печеные; - Мусс клюквенный; - Кисель из клюквы; - Напиток клюквенный; - Компот из свежих плодов;</p>	6	2,3
	<p><u>Приготовление и оформление изделий из теста. Органолептическая оценка качества. Презентация, упаковка.</u> Практические работы № 54 - 55. Расчет количества продуктов при приготовлении мучных блюд и изделий. Расчет количества порций блюд для приготовления мучных блюд и изделий.</p>	2	2,3
	<p>Лабораторная работа № 14. Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий: - блины; - оладьи;</p>	6	2,3

	- пирожки с фаршем; - корзиночки с фруктами;		
Тема Организация обслуживания потребителей.	2.4.	Содержание	10
		Культурное обслуживание. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Формы обслуживания потребителей. Прием, оформление платежей.	
Самостоятельная работа: Составить таблицу нормативно - технологической документации и их назначение на предприятии. Ознакомится с должностной инструкцией техника-технолога. Зарисовать схему мясного цеха. Зарисовать схему горячего цеха. Зарисовать схему мучного цеха. Составить таблицу оборудования для оснащения цехов Подготовка презентации «Классификация овощей» Составить таблицу «Овощи и способы их нарезки» Подготовить сообщение на тему «Требования к качеству и сроки хранения овощей» Составить таблицу на тему «Отходы овощей и их использование». Составление презентации на тему: «Обработка плодовых овощей». Подготовить презентацию «Использование отходов овощей» Подготовить презентацию «Подготовка овощей для фарширования». Нарезка различными способами («кубиками», «дольками», «брусочками») картофеля Подготовка презентации на тему: «Фигурные виды нарезки» Подготовить презентацию на тему: «Экзотические овощи в кулинарии» Подготовить презентацию на тему: «Речные виды рыб» Подготовить презентацию на тему: «Морские виды рыб» Составить алгоритм обработки чешуйчатой рыбы. Составить алгоритм обработки осетровых видов рыб. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации». Составить таблицу по нерыбным продуктам Составить фотоматериал на тему: « Современная подача рыбных блюд» Составить презентацию на тему: « Экзотические виды нерыбного сырья» Подготовка презентации «Классификация мяса» Составить таблицу по применению частей баранины Найти фотоматериал на тему «Формовка полуфабрикатов из мяса»		160	

<p>Составить таблицу «Сроки хранения и реализации полуфабрикатов из мяса»</p> <p>Подготовить фотоматериал на тему: « Современная подача блюд из мяса»</p> <p>Составление таблиц «Сроки реализации домашней птицы».</p> <p>Подготовка презентации на тему: « Дичь для приготовления различных видов блюд»</p> <p>Подготовка презентации «Способы тепловой обработки»</p> <p>Составление схему «Характеристика способов обработки»</p> <p>Подготовка презентации «Ассортимент супов»</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Холодные супы»</p> <p>Подготовить фотоматериал на тему «Способы подачи бульонов, отваров, супов»</p> <p>Каши: общие правила варки и виды каш. Блюда из каш. Требования к качеству блюд из круп.</p> <p>Подготовить презентацию на тему: « Виды круп»</p> <p>Составить таблицу « Виды макаронных изделий»</p> <p>Найти фотоматериал на тему «Оформление блюд их макаронных изделий»</p> <p>Составить таблицу «Требования к качеству и сроки хранения птицы»</p> <p>Составить таблицу «Требования к качеству и сроки хранения блюд из творог»</p> <p>Подготовка презентации «Приготовление простых закусок из птицы»</p> <p>Найти фотоматериал на тему «Упаковка холодных блюд и закусок»</p> <p>Составить ситуационную задачу на тему «Расчет количества порций блюд при приготовлении сладких блюд»</p> <p>Подготовка презентации «Классификация блюд и изделий из теста»</p> <p>Составить презентацию на тему «Виды кассовых аппаратов. Способы расчета»</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Ознакомление с предприятием. Ознакомление с вводным инструктажем по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с первичным инструктажем на рабочем месте.</p> <p>Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к работникам предприятий общественного питания.</p> <p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.</p> <p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.</p>	72	

<p>Ознакомление с организацией рабочих мест горячего цеха.</p> <p>Ознакомление с основными способами тепловой обработки.</p> <p>Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Обработка, нарезка и формовки овощей и грибов.</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.</p> <p>Приготовление блюд из яиц.</p> <p>Приготовление блюд из творога.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.</p> <p>Приготовление горячих напитков.</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>Процеживании, протирании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинки продукции</p> <p>Порционирование (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Презентация блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технология расчетов с потребителями.</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Правила охраны труда при организации рабочего места соблюдены.</p> <p>Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха.</p> <p>Осуществление мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	72	

Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий. Обработка рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы. Обработка мяса и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление основных супов и соусов. Порционирование и раздача простых блюд. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление гастрономических продуктов порциями. Оформление платежа за блюдо. Упаковка готовых блюд. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд. Приготовление напитков. Приготовление мучных блюд, изделий из теста. Упаковка блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. Осуществление складирования пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.		
Квалификационный экзамен		
	626	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия;

Технические средства оборудования:

- компьютер;

Оборудование лаборатории :

- оборудование: столы производственные (по количеству обучающихся), ванны моечные,
- стеллажи для сушки посуды,
- стеллажи открытые,
- плиты электрические,
- холодильники бытовые,
- весы настольные (электронные).
- инвентарь и инструменты: противни с высокими бортами, формы для заливных блюд, , формочки и выемки разных фасонов и размеров, посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная), комплекты ножей поварской тройки, гастрономические ножи, венчик металлический, ступка с пестиком, решета, сита.

4.2 Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.2000г ФЗ-29.
2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
8. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия».
9. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
10. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Основные источники:

1. Анфилова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, кондитер»М., «Академия», 2014
2. Астрейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П. Современный рецептурный кулинарный справочник Мн. Из-во «Белорусский Дом печати» 2012.
3. Ботов М.М., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудования предприятий торговли и общественного питания.М., «Академия», 2013
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2014.
5. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания.М., Альфа-М, Инфа-М, 2011.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» Учебник. «Академия» , 2011

7. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2013.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Ресторатор, издатель ООО «НТА Проджект».

2. Гастроном, издатель ЗАО «ИД Вкусная жизнь».

Интернет-ресурсы:

<http://www.megasferann.ru>

<http://www.stavilon.ru>

jurnalik.ru

pazbul.ru

<http://www.meatbranch.com>

kochen.ru

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля «Выполнение работ по профессии повар» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели по междисциплинарному курсу, ведущие специалисты организаций питания.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в

организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкцией повара	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий; -устный опрос; -контрольные задания.
	Уборка рабочего места в соответствии с инструкцией повара	
	Проверка технологического оборудования, инвентаря, инструментов по заданию повара	
ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Приготовление блюда по заданию повара	Формализованное наблюдение за процессом деятельности, оценивание по органолептическим показателям, сравнение с эталоном
	Приготовление напитка по заданию повара	
	Приготовление кулинарного изделия по заданию повара	
ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Порционирование (комплектация), презентация блюда (напитка или кулинарного изделия) по заданию повара	Квалификационный экзамен по модулю.
	Упаковка готовых блюд (напитков или кулинарных изделий) по заданию повара	
	Прием и оформление платежей за блюдо (напиток или кулинарное изделие) по заданию повара	

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 контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 2 Организовывать собственную	- обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области составления и использования бухгалтерской отчетности и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - использование при решении профессиональных задач различных источников информации, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- Демонстрация навыков работы в бухгалтерских и нормативно - справочных программах	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. -Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	- Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; -Владение способами физического, духовного и интеллектуального	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

повышение квалификации.	саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося