

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

Заведующая производством

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

 Пономарева Л.И.

(должность, Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

САМОХВАЛОВ С.В.

« 8 »  2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕ-
ЛЕНИЯ»**

**специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания
массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Волгоград, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика программы	4
2.	Структура и содержание программы профессионального модуля	15
3.	Условия реализации программы	26
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»».

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» и Профессиональных Стандартов по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД), а именно: **«Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3. Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.

ПК 4. Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5. Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы

ПК 6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные закуски и блюда.

ПК 7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3	Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.
ПК 4	Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для массового производства. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5	Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы
ПК 6	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные закуски и блюда.
ПК7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого

	уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части – определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить – структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях – основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте – методы работы в профессиональной и смежных сферах – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	-
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации – выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты 	<ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности – приемы структурирования информации – формат оформления результатов поиска информации – современные средства и устройства информатизации, 	-

	<p>поиска</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать практическую значимость результатов поиска – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<p>порядок их применения и</p> <ul style="list-style-type: none"> – программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – определять источники достоверной правовой информации – составлять различные правовые документы 	<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования – основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности – правила разработки презентации – основные этапы разработки и реализации проекта 	-

	<ul style="list-style-type: none"> – находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать – оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта 		
ОК.04	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива – психологические особенности личности 	-
ОК.05	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке – проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> – правила оформления документов – правила построения устных сообщений – особенности социального и культурного контекста 	-
ОК.07	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона – эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения – принципы бережливого производства – основные направления изменения климатических условий региона – правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	-
ОК.09	<ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать 	<ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные 	-

	<p>тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>– кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>– особенности произношения</p> <p>– правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ПК1</p> <p>ПК2</p> <p>ПК3</p> <p>ПК4</p> <p>ПК5</p> <p>ПК6</p> <p>ПК7</p>	<p>-определять качество сырья, необходимого для работы;</p> <p>-органолептическими методами оценивать качество продуктов для приготовления простой кулинарной продукции;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления простой кулинарной продукции;</p> <p>готовить простую кулинарную продукцию из овощей, грибов, плодов, круп и риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, рыбы, мяса, птицы; мучные блюда, изделия из теста с фаршем</p>	<p>-правила подготовки производственных цехов, рабочего места и инвентаря к работе;</p> <p>-типы весоизмерительных приборов и инструкции по их использованию видов посуды и инвентаря, их применение;</p> <p>-основные моющие и дезинфицирующие средства и их применение;</p> <p>-санитарные правила и нормы, внутренние стандарты внешнего вида, правила пожарной безопасности;</p> <p>-виды технологического оборудования (тепловое, механическое, холодильное, прочее) и инструкции по работе с ним;</p> <p>-правила подготовки к работе и эксплуатации технологического;</p> <p>-требования, инструкции по охране труда;</p> <p>-типы и виды сырья, их характеристику, местный ассортимент продуктов питания;</p> <p>-органолептические способы определения качества сырья;</p>	<p>- организации рабочего места повара в цехах или на производственных участках;</p> <p>-соблюдения личной гигиены, внутренних стандартов внешнего вида, санитарных требований к производственным помещениям, правил и требований техники безопасности и пожарной безопасности;</p> <p>-подбора оборудования, инвентаря, посуды для приготовления кулинарной продукции (простых блюд из овощей, грибов, плодов, круп и риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, рыбы, мяса, птицы; мучных блюд, изделий из теста с фаршем);</p> <p>-подготовки технологического</p>

<p>-соблюдать и выбирать температурный режим при приготовлении, подаче и хранении простой кулинарной продукции;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции органолептическими способами;</p> <p>-контролировать способы и приемы обработки овощей, грибов, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы и дичи для приготовления кулинарной продукции в предприятиях с массовым производством;</p> <p>-оценивать качество сырья, пищевых продуктов для приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией массового производства;</p> <p>-соблюдать последовательность операций при приготовлении кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией массового производства;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления кулинарной</p>	<p>-способы и приемы обработки и подготовки продуктов к приготовлению простой кулинарной продукции;</p> <p>-правила обработки яиц и подготовки их к тепловой обработке;</p> <p>-принципы сохранения питательной ценности продуктов при обработке;</p> <p>-виды и приемы нарезки овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы, птицы и прочей продукции;</p> <p>-приемы работы с ножом, правила правки ножей;</p> <p>-технология изготовления простых полуфабрикатов их овощей, плодов, грибов;</p> <p>-технология изготовления простых полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</p> <p>-технология изготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее;</p> <p>-технология изготовления мелкокусковых мясных полуфабрикатов;</p> <p>-технология изготовления мясной рубленой массы и полуфабрикатов из нее;</p> <p>-технология изготовления мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее;</p> <p>-требования к качеству полуфабрикатов;</p> <p>-технология подготовки домашней птицы к тепловой обработке;</p> <p>-технология изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>-технология изготовления котлетной массы и</p>	<p>оборудования, выбора его по назначению, эксплуатации, соблюдая инструкции по эксплуатации и требования по охране труда;</p> <p>-подготовки и пользования весоизмерительными приборами;</p> <p>-пользования посудой, инвентарем, правки кухонных ножей;</p> <p>-приготовления кулинарной продукции: простых блюд из овощей, грибов, плодов, из круп и риса, из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, рыбы, мяса, птицы, мучных блюд, изделий из теста с фаршем;</p> <p>-проведения контроля безопасности кулинарной продукции;</p> <p>-владения принципами организации приема, хранения сырья, полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции для массового питания;</p> <p>-определения качества и количества сырья для приготовления кулинарной продукции, для массового производства;</p> <p>-контроля по соблюдению правил и режимов хранения сырья, полуфабрикатов</p>
---	--	---

<p>продукции в предприятиях питания с организацией массового производства;</p> <p>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией массового производства;</p> <p>-соблюдать санитарный режим приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией массового производства;</p> <p>-определять степень готовности блюда;</p> <p>-составлять простое меню, соблюдая принципы его составления;</p> <p>-составлять производственную программу для производственных цехов;</p> <p>-организовывать технологический процесс приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией массового производства;</p> <p>-контролировать соблюдение инструкций по подготовке к работе и эксплуатации технологического оборудования, весоизмерительных приборов;</p> <p>-контролировать выбор посуды, инвентаря для приготовления кулинарной продукции в</p>	<p>полуфабрикатов из мяса домашней птицы;</p> <p>-основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки;</p> <p>-технология приготовления бульонов, отваров для супов, соусов;</p> <p>-технология приготовления заготовок для супов;</p> <p>-технология приготовления простых заправочных супов (щей, борщей, рассольников, с картофелем, с крупами, бобовыми);</p> <p>-технология приготовления простых холодных, сладких, молочных супов;</p> <p>-технология приготовления красного и белого основных соусов;</p> <p>-технология приготовления молочного соуса;</p> <p>-технология приготовления простых соусов для холодных блюд (маринадов, заправок)</p> <p>-технология приготовления простых блюд из овощей, грибов, плодов;</p> <p>-технология приготовления простых блюд из круп и риса, из бобовых и кукурузы, макаронных изделий;</p> <p>-технология приготовления простых блюд из яиц и творога;</p> <p>-технология приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом;</p> <p>-технология приготовления простых блюд из мяса, домашней птицы;</p> <p>-технология приготовления теста, фаршей, начинок;</p> <p>-технология приготовления</p>	<p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции для массового производства;</p> <p>-приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией массового производства, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-применения пряных овощей и пряностей;</p> <p>-контроля выбора посуды, инвентаря для приготовления кулинарной продукции для массового производства;</p> <p>-владения правилами сочетаемости основного изделия, соуса и гарнира, в классическом исполнении для массового производства;</p> <p>-осуществления контроля качества и безопасности кулинарной продукции для массового производства;</p> <p>-соблюдения санитарного режима приготовления кулинарной продукции для массового производства;</p> <p>-чтения и составления</p>
---	--	--

	<p>предприятиях питания с организацией массового производства;</p> <p>-контролировать соблюдение санитарных требований к производственным цехам, к охране труда, пожарной безопасности;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>-осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения производственных заданий,</p> <p>профессионального и личностного развития;</p> <p>-принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>простых мучных блюд, изделий из теста с фаршем;</p> <p>-технология приготовления холодных закусок и блюд, в т. ч. простых бутербродов, блюд из гастрономических продуктов;</p> <p>-технология приготовления холодных салатов, закусок и блюд из овощей, грибов, рыбы и рыбопродуктов, мяса, птицы;</p> <p>-технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд (компотов, киселей, желе, запеканок, пудингов, из яблок);</p> <p>-технология приготовления простых холодных и горячих напитков (из чая, из кофе, какао, молочной продукции, фруктов, ягод, кваса);</p> <p>-теорию совместимости продуктов, варианты сочетаемости гарниров, соусов с основным изделием;</p> <p>-правила выбора, взаимозаменяемости продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кулинарной продукции для массового производства;</p> <p>-способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кулинарной продукции для массового производства;</p> <p>-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кулинарной продукции для массового</p>	<p>технологических карт;</p> <p>-составления производственной программы для цехов;</p> <p>-применения профессиональной терминологии;</p> <p>-проведения контроля качеством уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, мойки посуды, инвентаря.</p>
--	--	--	---

		<p>производства;</p> <p>-требования к качеству кулинарной продукции для массового производства;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции для массового производства;</p> <p>-температурный и санитарный режимы, правила приготовления кулинарной продукции для массового производства;</p> <p>-ассортимент специй, пряных овощей, пряностей, вкусовых добавок для приготовления кулинарной продукции для массового производства;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кулинарной продукции для массового производства;</p> <p>-варианты комбинирования различных способов приготовления, взаимозаменяемость при приготовлении кулинарной продукции при массовом производстве;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции при массовом производстве;</p> <p>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции при массовом производстве;</p>	
--	--	---	--

		-Трудовой Кодекс РФ, нормативную и технологическую документацию; -Современный отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности; -специальную профессиональную литературу; -основы теории межличностного общения.	
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Всего (часов)	384
в том числе (часов):	
максимальной учебной нагрузки обучающегося,	384
включая (часов):	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -	156
Лекции	76
(лабораторные и практические работы)	80
Учебная практика	72
Производственной практики по специальности	144
Квалификационный экзамен	12

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – для обучающихся по очной форме обучения

2.2. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				Учебная практика, часов	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена распределочная практика)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		
			Всего, часов аудиторных	практические занятия, часов	лабораторные занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1 – ПК 7	Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции	6	6	-	-	-	6	6
ПК 1	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов	14	6	2	6	-	6	12
ПК 2	Раздел 3. Подготовка и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с начинками из фарша	16	8	2	6	-	6	12
ПК 3	Раздел 4. Приготовление супов и соусов	26	12	2	12	-	12	18
ПК 4	Раздел 5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы	28	12	4	12	-	12	30
ПК 5	Раздел 6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	38	20	6	12	-	18	30
ПК 6	Раздел 7. Приготовление холодных блюд и закусок	14	6	2	6	-	6	18
ПК 7	Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков	14	6	2	6	-	6	18
ПК 1- ПК 7	Учебная практика УП 06.01	72					72	
ПК 1- ПК 7	Производственная практика (по профилю специальности) ПП 06.01	144						144
ПК 1- ПК 7	Квалификационный экзамен по ПМ06	12						
	Всего:	384	76	80		-	72	144

ПРИМЕЧАНИЕ: - УРОК НА ПРОИЗВОДСТВЕ
ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

2.3. Содержание обучения профессиональному модулю ПМ 06

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов		Объем часов
1	2	3		4
ПК1.1-1.7 ОК 1- ОК 7	МДК 06.01. Основы технологических процессов приготовления кулинарной продукции общественного питания			156
	Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции.			6
ПК 1 – ПК 7 ОК 1, ОК2, ОК3	Тема 1.1. Классификация способов обработки пищевых продуктов, кулинарной продукции.	Содержание		
		1.	Миссия, цели, задачи, профессиональные компетенции при обучении профессии «Повар». Квалификационная характеристика профессии «Повар» в соответствии с Профессиональными стандартами и требованиями к персоналу (личная гигиена и внутренние стандарты внешнего вида). Способы обработки пищевых продуктов и их классификация. Классификация кулинарной продукции. Механические способы обработки кулинарной продукции	2
		2.	Характеристика процессов, проходящих при обработке продуктов (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос). Массообменные, химические, биохимические, микробиологические способы обработки	2
		3.	Изменения пищевых веществ в процессе кулинарной обработки продуктов (белков, жиров, углеводов, а также вкусовых, ароматических, минеральных, витаминных веществ). Изменение массы готового продукта	2
ПК 1 – ПК 7 ОК 1, ОК2, ОК3	Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. 1. Составить словарь терминов, используемых в индустрии питания. 2. Подготовить образцы технологических карт в соответствии с ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы.			
ПК 1 – ПК 7 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК 4	Учебная практика Вводное занятие Ознакомление с предприятием общественного питания с технологическим процессом, составом помещений, их назначением на предприятии с организацией функционального питания – базы практики. Прохождение всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности на предприятии (базе практики). Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к процессам приема сырья, продуктов, производства и подготовки кулинарной продукции функционального питания к реализации при выполнении работ на предприятии (базе практики). Ознакомление с темами разделов тематического плана прохождения учебной практики и графиком прохождения (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам). Ознакомление студентов с ведением отчетности и критериями оценок по итогам учебной практики.			6
ПК 1 – ПК 7 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4	Производственная практика Вводное занятие. Ознакомление с предприятием общественного питания. Прохождение всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности на предприятии (базе практики).			6

	Ознакомление с требованиями системы качества, в том числе системой анализа, оценками и методами управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) при выполнении работ на предприятии (базе практики). Ознакомление с темами разделов тематического плана прохождения производственной практики и графиком прохождения (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам). Ознакомление студентов с ведением отчетности и критериями оценок по итогам производственной практики			
	МДК 06.01. Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов		14	
ПК 1 ОК 1, ОК2, ОК3	Тема 2.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, гарниров из овощей плодов, грибов.	Содержание		
		1.	Технологическая характеристика сырья. Строение тканей овощей и плодов. Полуфабрикаты из овощей, плодов и грибов. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов. Размягчение овощей и плодов. Факторы, оказывающие влияние на продолжительность доведения овощей до кулинарной готовности.	2
		2.	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, плодов, грибов. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд Режимы реализации и хранения.	2
		3.	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей, плодов, грибов. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд Режимы реализации и хранения.	2
		4.	Практическое занятие №1 Составление НТД, расчет пищевой и энергетической ценности	2
		5.	Урок на производстве	6
ПК 1 ОК 1, ОК2, ОК3	Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическими лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выучить правила личной гигиены повара.		-	
ПК 1 ОК 1-ОК9	Учебная практика Виды работ – Организация работы повара по обработке сырья в заготовочном овощном цехе. Оценка качества органолептическим способом традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов по заданию повара.		6	
ПК 1 ОК 1-ОК 9	Производственная практика Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий при обработке традиционных овощей и грибов, приготовлении п/ф и блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь подбирать оборудование, инвентарь, посуду. Соблюдать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении полуфабрикатов, блюд из овощей и грибов.		12	
ПК 2 ОК 1, ОК2, ОК3	МДК 06.01. Раздел 3. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		16	
ПК 2 ОК 1, ОК2, ОК3	Тема 3.1. Технологический процесс подготовки и приготовления	Содержание		

	полуфабрикатов и готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	1.	Классификация и характеристика зернового сырья (круп, бобовых, кукурузных, макаронных изделий). Ассортимент. Критерии оценки качества (показатели безопасности) и пищевая ценность зернового сырья, кулинарное использование. Значение блюд, гарниров из зернового сырья в питании человека (химический состав, технологические свойства). Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Общие правила варки каш различной консистенции. Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканки, биточки, котлеты, крупеники, клецки, пудинги). Правила подачи, рекомендуемые соусы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий из бобовых, макаронных изделий.	2
ПК 2 ОК 1, ОК2, ОК3	Тема 3.2. Технологический процесс подготовки и приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из яиц и творога.	Содержание		
		1.	Классификация и характеристика молочно-жировой продукции, яиц. Ассортимент. Критерии оценки качества (показатели безопасности) и пищевая ценность сырья, кулинарное использование. Значение блюд, гарниров из молочно-жировой продукции, яиц в питании человека (химический состав, технологические свойства). Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка), творога к кулинарному использованию. Взаимозаменяемость сырья при приготовлении блюд. Технология приготовления блюд из яиц, творога. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Правила подачи, рекомендуемые соусы. Ассортимент. Отличительные особенности. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Режимы реализации и хранения.	2
ПК 2 ОК 1, ОК2, ОК3	Тема 3.3. Технологический процесс подготовки и приготовления полуфабрикатов и готовых мучных блюд из теста с фаршем.	Содержание		
		1.	Классификация и характеристика и подготовка основного сырья для приготовления теста (муки, сахара, молока). Критерии оценки качества (показатели безопасности) и пищевая ценность сырья, кулинарное использование. Значение мучных блюд из теста с фаршем в питании человека (химический состав, технологические свойства). Взаимозаменяемость сырья при приготовлении мучных блюд из теста. Технология приготовления теста (для блинов, оладий, блинчиков, пельменей, вареников, лапши), Приготовление фаршей, ассортимент. Процессы происходящие при замесе теста и выпечке изделий.	2
		2.	Технология приготовления мучных блюд из теста с фаршем (блины, оладьи, беляши, чебуреки, хачапури, пельмени, вареники). Способы охлаждения, замораживания, вакуумирования. Правила подачи, рекомендуемые соусы. Ассортимент. Отличительные особенности. Требования к качеству мучных блюд из теста с фаршем. Режимы реализации и хранения.	2
		3.	Практическое занятие №2 Составление НТД, расчет пищевой и энергетической ценности	2
		4.	Урок на производстве	6
ПК 2 ОК 1, ОК2, ОК3	Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовке к их защите. Выучить правила личной гигиены повара.			
ПК 2 ОК 1-ОК9	Учебная практика Виды работ – Подготовка по заданию повара зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога для приготовления блюд и гарниров. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.			6
ПК 2 ОК 1-ОК9	Производственная практика Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь оформлять блюда. Обеспечивать правильный температурный и временной			18

	режим при подаче и хранении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, предназначенных для последующего использования.			
ПК 3 ОК 1, ОК2, ОК3	МДК 06.01. Раздел 4. Приготовление супов и соусов			26
ПК 3 ОК 1, ОК2, ОК3	Тема 4.1. Технологический процесс приготовления супов.	Содержание		
		1.	Значение супов в питании человека, кулинарное назначение, пищевая ценность. Классификация и краткая характеристика основных групп супов и составных частей. Бульоны и отвары: ассортимент, технология приготовления (костный, мясо-костный, из птицы, рыбный, грибной). Подготовка отдельных видов овощей для приготовления супов. Приготовление пассеровок для супов. Процессы, происходящие при варке супов.	2
		2.	Заправочные супы. Технология приготовления заправочных супов (щи, борщи, рассольники). Требования к качеству супов. Режимы реализации и хранения.	2
		3.	Технология приготовления супов картофельных, с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями. Требования к качеству супов. Режимы реализации и хранения.	2
		4.	Технология приготовления супов. Супы холодные, пюреобразные, сладкие и национальные. Требования к качеству супов. Режимы реализации и хранения.	2
ПК 3 ОК 1, ОК2, ОК3	Тема 4.2. Технологический процесс приготовления соусов.	Содержание		
		1.	Значение соусов в питании человека, кулинарное назначение, пищевая ценность. Классификация и краткая характеристика основных групп соусов и составных частей. Полуфабрикаты для приготовления соусов: бульоны, пассеровки. Горячие соусы. Физико-химические процессы формирования структуры соусов с пассерованной мукой. Требования к качеству соусов. Режимы реализации и хранения.	2
		2.	Масляные смеси. Холодные соусы, соусы на растительном масле, соусы на уксусе. Физико-химические процессы формирования структуры соусов с эмульсионной структурой. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов. Режимы реализации и хранения.	2
		2.	Практическое занятие №3 Составление НТД, расчет пищевой и энергетической ценности	2
		3.	Урок на производстве	12
ПК 3 ОК 1, ОК2, ОК3	Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическими лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовке к их защите. Выучить правила личной гигиены повара.			
ПК 3 ОК 1-ОК9	Учебная практика Виды работ — подготовка по заданию повара основных и дополнительных продуктов для приготовления супов и соусов. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара			6
ПК 3 ОК 1-ОК9	Производственная практика итоговая по модулю Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий для приготовления супов и соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении супов и соусов, предназначенных для последующего использования.			12

ПК 4 ОК 1, ОК2, ОК3	МДК 06.01. Раздел 5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы с костным скелетом			28
ПК 4 ОК 1, ОК2, ОК3	Тема 5.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы с костным скелетом.	Содержание		
		1.	Характеристика рыбного сырья. Значение блюд из рыбы в питании человека (химический состав, технологические свойства). Критерии оценки качества (показатели безопасности), пищевая ценность и кулинарное использование. Технологический процесс обработки рыбы (оттаивание, вымачивание, механическая обработка). Виды разделки рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Подбор пряностей приправ, панировок. Правила охлаждения и замораживания, режимы безопасного хранения рыбных полуфабрикатов.	2
		2.	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Организация рабочего места повара. Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы. Режимы реализации и хранения.	2
		3.	Технология приготовления блюд из жареной (основным способом), тушеной, запеченной рыбы. Организация рабочего места повара. Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы. Режимы реализации и хранения	2
		4.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Организация рабочего места повара для приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы. Режимы реализации и хранения блюд.	2
		5.	Практическое занятие №4 Составление НТД, расчет пищевой и энергетической ценности	2
ПК 4 ОК 1, ОК2, ОК3	Тема 5.2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы с хрящевым скелетом.	1.	Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом. Организация рабочего места повара. Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы с хрящевым скелетом. Виды разделки рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы с хрящевым скелетом. Правила охлаждения и замораживания, режимы безопасного хранения рыбных полуфабрикатов.	2
		2.	Практическое занятие №5 Составление НТД, расчет пищевой и энергетической ценности	2
ПК 4 ОК 1, ОК2, ОК3	Тема 5.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из нерыбного водного сырья.	1.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из нерыбного водного сырья. Организация рабочего места повара. Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении полуфабрикатов и блюд из нерыбного водного сырья. Классификация нерыбного водного сырья. Кулинарная обработка ракообразных, моллюсков, морских водорослей. Приготовление полуфабрикатов и блюд из них. Требования к качеству блюд. Режимы реализации и хранения блюд.	2
		2.	Урок на производстве	12
	Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическими лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовке к их защите. Выучить правила личной гигиены повара			

ПК 4 ОК 1- ОК9	Учебная практика Виды работ – Оценка качества органолептическим способом живой, охлажденной и мороженой рыбы, нерыбного водного сырья. Обработка по заданию повара различными методами чешуйчатую рыбу с костным скелетом. Обработка по заданию повара различными методами бесчешуйчатую рыбу округлой и плоской формы с костным скелетом по заданию повара. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рыбы. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.		12	
ПК 4 ОК 1-ОК9	Производственная практика итоговая по модулю Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий по механической обработке рыбы, приготовлению п/ф и блюд из рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь подбирать гарниры, соуса, оформлять блюда. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении п/ф и блюд из рыбы с костным скелетом, предназначенных для последующего использования.		30	
ПК 5 ОК 1, ОК2, ОК3,	МДК 06.01. Раздел 6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы		38	
ПК 5 ОК 1, ОК2, ОК3	Тема 6.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.	1.	Технологическая характеристика сырья. Производство полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Строение и состав тканей мяса. Строение и состав мышечной ткани. Строение соединительной ткани. Анатомическое строение крупнокусковых полуфабрикатов.	2
		2.	Тепловая кулинарная обработка. Изменение белков .Изменение цвета мяса. Формирование вкуса и аромата. Изменение мяса и мясных продуктов при варке. Изменение мяса и мясных продуктов при жарке.	2
		3.	Технология приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Организация рабочего места повара. Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация. Режимы безопасного хранения полуфабрикатов.	2
		4.	Технология приготовления котлетной и натуральной рубленой массы из мяса говядины, свинины, баранины для варки, тушения, жарки, запекания. Организация рабочего места повара. Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация. Режимы безопасного хранения полуфабрикатов.	2
		5.	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Организация рабочего места повара. Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация. Режимы безопасного хранения полуфабрикатов.	2
		6.	Технология приготовления блюд из отварного, припущенного и тушеного мяса и мясопродуктов. Организация рабочего места повара. Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд из мяса. Правила оформления блюд, подачи, рекомендуемые гарниры и соусы. Режимы безопасного хранения блюд.	2
		7.	Технология приготовления блюд из жареного и запеченного мяса и мясопродуктов . Организация рабочего места повара. Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация. Правила оформления блюд, подачи, рекомендуемые гарниры и соусы. Режимы безопасного хранения блюд.	2
		8.	Практическое занятие № Составление НТД, расчет пищевой и энергетической ценности блюд из мяса.	2
		9.	Технологический процесс обработки домашней птицы и кролика. Организация рабочего места повара. Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, кролика. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы и кролика	2
		10.	Технологический процесс приготовления блюд из птицы и кролика. Тепловая обработка. Организация рабочего места повара. Подбор	2

			оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация. Режимы безопасного хранения. Правила оформления блюд, подачи, рекомендуемые гарниры и соусы.	
		11.	Обработка субпродуктов. Организация рабочего места повара. Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация. Режимы безопасного хранения полуфабрикатов. Технология приготовления блюд субпродуктов. Правила оформления блюд, подачи, рекомендуемые гарниры и соусы.	2
		12.	Практическое занятие № Расчет массы брутто, нетто при механической кулинарной обработке мяса и птицы	2
		13.	Практическое занятие № Составление НТД, расчет пищевой и энергетической ценности из мяса птицы и кролика.	2
		14.	Урок на производстве	12
ПК 5 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4	Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовке к их защите. Выучить правила личной гигиены Составление технологических схем приготовления п/ф и готовых блюд из мяса и птицы. Составление технологических карт на блюда из мяса и птицы.			
ПК 5 ОК 1-ОК9	Учебная практика Виды работ – Обработка мяса и мясопродуктов по заданию повара. Подготовка мяса: зачистка, оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, разделка. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанное мясо, мясных продуктов. Хранить обработанное мясо, мясные продукты, в охлажденном и замороженном виде. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания			18
ПК 5 ОК 1-ОК9	Производственная практика итоговая по модулю Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий для приготовления п/ф и блюд из мяса и птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь оформлять блюда. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении п/ф и блюд из мяса и птицы, предназначенных для последующего использования.			30
ПК 6 ОК 1, ОК2, ОК3	МДК 06.01. Раздел 7. Приготовление холодных блюд и закусок			14
	Тема 7.1. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок.	1.	Значение холодных блюд и закусок в питании человека (химический состав, назначение) Классификация холодных блюд и закусок, характеристика сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов и закусок из хлеба. Ассортимент, особенности приготовления. Характеристика сырья и пищевая ценность холодных блюд и закусок из овощей и грибов, яиц. Требования к качеству холодных блюд и закусок и правила проведения бракеража.	2
		2.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Требования к качеству холодных блюд и закусок и правила проведения бракеража.	2
		3.	Технологический процесс приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам. Приготовление рыбного и мясного желе. Характеристика сырья и пищевая ценность холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. Процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству холодных блюд и закусок и правила проведения бракеража.	2
		4.	Практическое занятие № Составление НТД, расчет пищевой и энергетической ценности холодных блюд и закусок	2
		5.	Урок на производстве	6

ПК 6 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4	Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическими лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовке к их защите. Выучить правила личной гигиены.			
ПК 6 ОК 1-ОК9	Учебная практика Виды работ – Подготовка по заданию повара основных и дополнительных продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, оформление и подача. Приготовление, оформление и подача салатов. Приготовление и оформление простых холодных закусок из грибов, овощей, рыбы и мяса по заданию повара.		6	
ПК 6 ОК 1-ОК9	Производственная практика итоговая по модулю Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий для приготовления холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок, предназначенных для последующего использования.		12	
ПК 7 ОК 1, ОК2, ОК3	МДК 06.01. Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков		14	
ПК 7 ОК 1, ОК2, ОК3	Тема8.1. Технологический процесс приготовления сладких блюд	Содержание		
		1.	Назначение сладких блюд. Классификация. Общая характеристика. Особенности приготовления полуфабрикатов для приготовления сладких блюд. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: Характеристика и использование железирующих веществ, пищевых добавок. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Блюда из фруктов и ягод. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска фруктов и ягод свежих, быстрозамороженных, фруктов в сиропе. Горячие сладкие блюда.	2
		2.	Желированные сладкие блюда. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска киселей, желе, взбитых сливок (сметаны). Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2
		3.	Характеристика сырья и пищевая ценность. Назначение напитков. Классификация. Горячие и холодные напитки, безалкогольные коктейли. Компоты. Характеристика. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2
		4.	Практическое занятие № Составление НТД, расчет пищевой и энергетической ценности	2
		5.	Урок на производстве	6
ПК 7 ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4	Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическими лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выучить правила личной гигиены повара. Составление алгоритмов приготовления холодных и горячих напитков			
ПК 7 ОК 1-ОК9	Учебная практика Виды работ – Подготовка по заданию повара основного и дополнительного сырья для приготовления простых холодных блюд: напитков, железированных сладких		6	

	блюд, горячих сладких блюд. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания. Приготовление сладких блюд и напитков по заданию повара.	
ПК 7 ОК 1-ОК9	Производственная практика Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий для приготовления сладких блюд и напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении сладких блюд и напитков, предназначенных для последующего использования.	12
	Учебная практика	72
	Производственная практика	144
	МДК 06.01	156
	Квалификационный экзамен	12
	Всего часов	384

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

Кабинеты:

- технологического оборудования кулинарного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места;

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- учебный кулинарный цех

спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- библиотека;
- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков технологической документации;
- видеопроектор;
- наглядные пособия;
- муляжи.

Оборудование и инвентарь лабораторий и учебных цехов:

- тепловое оборудование (индукционные плиты, пароконвектоматы, электрические плиты, фритюрницы, су-вид);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры, шокер);
- электромеханическое оборудование (мясорубки, куттеры, миксеры ручные, весы электронные);
- инвентарь: столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи, наплитная посуда (кастрюли, сковороды, карабины для варки рыбы, сотейники), гастроемкости, ножи, лопатки, доски цветные (ХАССП).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Технические средства обучения:

ПК каждому обучающемуся на подгруппу проектор, экран, принтер, ноутбук;
программное обеспечение общего и профессионального назначения

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест в лаборатории:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
Учебная лаборатория	<ul style="list-style-type: none"> – индукционная плита; - электроплита; - гриль; – котел пищеварочный; - фритюрница – шкаф жарочный - картофелеочистительная машина -мясорубки, -оборудование для вакуумирования продуктов; – пароконвектомат; – универсальный привод; – холодильный шкаф; – шкаф шоковой заморозки; – блендер; миксер; слайсер; - соковыжималка; – весы настольные; – производственный стол; – моечная ванна; – столы для зоны инструктажа и заполнения рабочих тетрадей; 	<ul style="list-style-type: none"> – кастрюли; – сотейники; – сковороды; – разделочные доски; – ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический; – гастроемкости; – сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой; – грохот металлический; – дуршлаг металлический; – сито коническое металлическое; сито для муки; – шумовка; – ковши, половники; – приспособление для процеживания бульона; – лопатка поварская; –вилка поварская; – скребок для масла; – ручной маслоделитель; – приспособление для украшения овощей; – яйцерезка; – формочки для заливных блюд; - формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе; – лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд; - тарелки; - ложки, вилки; - креманки;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> – электроплита; - гриль; – котел пищеварочный; – кипятильник непрерывного действия; – шкаф жарочный; – пароконвектомат; – универсальный привод; – холодильный шкаф; – шкаф шоковой заморозки; – блендер; – весы настольные; – рабочий стол; – моечная ванна; 	<ul style="list-style-type: none"> – кастрюли; – сотейники; – сковороды; – разделочные доски; – ножи; – гастроемкости; – сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой; – грохот металлический; – дуршлаг металлический; – сито коническое металлическое; – шумовка; – ковши, половники; – приспособление для процеживания бульона; – лопатка поварская; –вилка поварская;
Холодный цех	<ul style="list-style-type: none"> – универсальный привод; –холодильный шкаф; шкаф шоковой заморозки; 	<ul style="list-style-type: none"> – кастрюли; – разделочные доски; – ножи: поварская тройка, карбовочный, --

	–блендер; –слайсер; –соковыжималка; –весы настольные; –рабочий стол; –горка для гарниров; –моечная ванна;	–хлебный, сырный, гастрономический; гастроемкости; –скребок для масла; –ручной маслоделитель; –приспособление для украшения овощей; –яйцезрезка; –формочки для заливных блюд; –формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе; –лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд; –вилка поварская; –тарелки; –ложки, вилки, креманки;
Мясо- рыбный цех	–Ванна моечная –Разрубочный стул –Стол производственный –Универсальный привод –Стеллаж передвижной –Мясорубка –Куттер (Бликсер) –Холодильный шкаф –Рыбчистка	–кастрюли; –разделочные доски; –Ножи мясо и рыбразделочные производственные;
Овощной цех	–Ванна моечная –Картофелечистка –Стол для дочистки картофеля и корнеплодов –Стол производственный –Универсальный привод –Холодильный шкаф –Стол для чистки лука –Подтоварник решетчатый	–Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки овощей, для удаления глазков, –Терки для овощей –Приспособление для протирания овощей –Контейнеры для хранения очищенных овощей –Бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Законодательные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 27 марта 2019г;
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020) «О защите прав потребителей»;
3. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрено Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: с изменениями на 1 марта 2020 г.;
4. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями 4 октября 2012 г);
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 «О государственном надзоре и контроле в области индустрии питания»;

Нормативные документы:

6. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями, внесенными Федеральным законом от 18.04.2018 N 81-ФЗ, вступающими в силу с 29.04.2018 года (ред. 26).;

7.«О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г);

8.«О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г, ФЗ;

9.Правила оказания услуг общественного питания. Постановления Российской Федерации от 15.08.97г №1036 «Об утверждении правил услуг общественного питания» с изменениями на 21 августа, 4 октября 2012 г.;

10.ГОСТ 30389 - 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

11.ГОСТ 33688 – 2015 «Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании»;

12.ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

13.ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП;

14.СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

15.СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте - способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

16.СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

17.СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»

18.СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

Основные источники информации:

19.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2007г.

20.Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник « Технология приготовления пищи». Деловая культура, Москва, 2009г.

21.Каталог оборудования.- М.: Фирма « Русский проект», 2013.-12с.;

22.Мглинец А.И. Справочник технолога общественного питания./ А.И.Мглинец, Г.Г. Ловачева, Л.М.Алешина.- М.: Колос, 2010-416с.;

23.Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания: в 2т./Под общей редакцией проф. А. С. Ратушного.- М.: Мир, КолосС, 2011.-760с;

24.Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление. / Ф. Лоусан.- 2-е изд..-М.: Изд-во Проспект, 2010.-392с.;

25.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий / Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2012. – 639 с.;

26.Сборник изысканных рецептур XX века для предприятий общественного питания / Под ред. Р.П. Антоновой. – СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2012. – 136 с.;

27.Методическими указаниями по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах от 26.12.1986г №315.

28.Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.

- 29.В.И Богущева. Технология приготовления пищи .Ростов на Дону« Феникс» 2010г
Профессиональный стандарт по индустрии питания.
- 30.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Л.Е. Годунова. – СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2012. – 424 с.;
- 31.Химический состав пищевых продуктов.(Справочник. под ред.член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А.Тутельяна И. М. Скурихина);
- 32.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 352 с.;
- 33.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. /Под ред. проф. Васюковой А.Т. – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008. – 816 с.
- 34.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий / Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 639 с.
- 35.Ладодо К.С. Дружинина Л.В. Продукты и блюда в детском питании, М., Росагропромиздат,1991г.
- 36.Окорокова Ю.И. Еремин Ю.И. Гигиена питания М., Медицина, 1973.
- 37.Лечебное питание, У., М., Медицина, 1970
- 38.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, У., М., Изд. центр «Академия», 2012, стр.14-43.
- 39.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи» учебное пособие для начального проф.образования –Москва «Академия»2006 год.
- 40.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» учебное пособие для начального проф.образования –Москва «Академия»2006 год.
- 41.М. М. Амренова, Н.М. Гурбо, Е.Е.Наумова, Г.В.ТкачеваТ.Я.Шмакова «Повар» практические основы профессиональной деятельности ,учебное пособие Москва «Академкнига/Учебник»2006 год.
- 42.Мэнли Дункан, Мучные кондитерские изделия, СПб: «Профессия»,2008г. Мультимедийные пособия разработанные преподавателями .
- 43.Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010.
- 44.Усов В.В., «Организация производства», учебное пособие. – Академия, 2007.

Интернет сайт

45. <http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRBOOKS.
- 46.<http://www.gastronom.ru/recipe/2881/chernaya-treska-s-chernym-rizotto>
- 47.<http://www.newreferat.com/ref-5925-7.html>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин:

- ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- ОП 03.Организация хранения и контроль запасов сырья,
- ОП 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП 05 Метрология и стандартизация
- ОП 08 Охрана труда
- ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе или в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием, где обучающиеся осваивают умения практического обучения.

Занятия в компьютерном классе организовывать как самостоятельную работу с использованием для обучения и контроля полученных знаний и умений мультимедийных пособий и учебных пособий колледжа.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием и натуральными образцами овощей, грибов круп, бобовых, макаронных изделий, молоком, жирами, яйцом, творогом, мукой.

Занятия по изучению темы (подтемы) «Техническое оснащение и организации рабочего места» рекомендуется проводить в учебной лаборатории с практическим использованием оборудования, инвентаря, инструментов и показом организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса, птицы. Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения, ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной лаборатории колледжа, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности до 80%. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля **ПМ 06 Выполнение работ по профессии «Повар»** является освоение МДК 06.01.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу.

Преподаватели, обеспечивающие преподавание по ПМ 06., ОП.01., ОП.02., ОП.03., должны иметь среднее или высшее профессиональное образование, обладать способностью преподаватель одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Преподаватели производственного обучения должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Преподаватели производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
<p>ПК 2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры

макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.	<p>годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<ul style="list-style-type: none"> - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
ПК 3. Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
ПК 4. Производить обработку, разделку, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации

блюда из рыбы с костным скелетом.	<p>выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента</p> <ul style="list-style-type: none"> - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
ПК 5.Производить обработку, разделку приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы.	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
ПК 6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка</p>

закуски и блюда.	<p>используемых при приготовлении</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд - Точность проведения бракеража готовых блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
ПК 7.Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд и напитков, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении п/ф, блюд и напитков - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф, блюд и напитков с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф, блюд и напитков - Точность проведения бракеража готовых п/ф, блюд и напитков, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф, готовых блюд и напитков до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания

Итоговая аттестация по модулю	Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, видам нарезки овощей, приготовлению п/ф и блюд; Точность выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, видам нарезки овощей, приготовлению п/ф и блюд;	<ul style="list-style-type: none"> – Дневник-отчет по учебной практике. – Отчет по и производственной практике в виде аттестационного листа. Практический экзамен на базе предприятия. Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))
-------------------------------	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике

	<p>алгоритмы выполнения работ</p> <p>в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач</p> <p>профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска</p> <p>структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</p> <p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать</p>	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>

знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p>профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли</p> <p>и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p> <p>и построения устных сообщений</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике,</p> <p>Наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>

<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: - соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>

<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>

	особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
--	---	--