

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

1.1. Область применения программы

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся осваивает основной вид деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии 16675 Повар и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ВД 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПК 7.1	Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для несложной кулинарной продукции
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление несложных блюд

1.1.3 Перечень личных результатов

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению
ЛР 14	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 17	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 18	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:	<p><i>**подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания,</i></p> <p><i>**уборки рабочих мест основного производства организации питания,</i></p> <p><i>**проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания,</i></p> <p><i>**упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности, условиям хранения, товарному соседству,</i></p> <p><i>**подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий,</i></p> <p><i>**обработки, нарезки и формовки овощей,</i></p> <p><i>**подготовки несложных рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы,</i></p> <p><i>**приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы,</i></p> <p><i>**приготовления каш и гарниров из круп,</i></p> <p><i>**приготовления несложных блюд из рыбы,</i></p> <p><i>**приготовления несложных блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы,</i></p> <p><i>**приготовления блюд из яиц,</i></p> <p><i>**приготовления блюд из творога,</i></p> <p><i>**приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий,</i></p> <p><i>**приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы,</i></p> <p><i>**приготовления горячих напитков,</i></p> <p><i>**приготовления и оформление несложных салатов,</i></p> <p><i>**процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширование продукции,</i></p> <p><i>**порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий,</i></p>
уметь:	<p><i>**производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,</i></p> <p><i>**соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания,</i></p> <p><i>**применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий,</i></p> <p><i>**готовить несложные блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам,</i></p> <p><i>**соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,</i></p>

	<p><i>**отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции,</i></p> <p><i>**выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,</i></p> <p><i>**соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда,</i></p> <p><i>**аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его,</i></p>
знать:	<p><i>**нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,</i></p> <p><i>**рецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,</i></p> <p><i>**требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,</i></p> <p><i>**назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними,</i></p> <p><i>**правила пользования сборниками рецептур на приготовление несложных блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>**методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</i></p> <p><i>**пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>**принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</i></p> <p><i>**требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</i></p> <p><i>**физико-химические процессы, происходящие в продуктах в процессе обработки и приготовления блюд</i></p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов	818
Из них на освоение МДК 07.01	476
- самостоятельная работа	2
на практики:	
учебную	108
производственную	216
Консультации	6
Экзамен по МДК 07.01	6
Экзамен по модулю	6

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК			Практики		Консультации			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная				
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ										
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	
ПК 7.1, 7.2 ОК 01-09	Раздел 1. Приготовление, презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	482	476	240							2
ПК 7.1, 7.2 ОК 01-09	Учебная и производственная практики	324				108	216				
	Экзамен по МДК 07.01	6							6		
	Консультации по ПМ							6			
	Экзамен по ПМ	6							6		
	Всего:	818	476	240		108	216	6	12		2



2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий		
МДК 07.01 Осуществление процесса приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий		
Тема 1.1 Введение	<p>Содержание Значение общественного питания. Основные понятия: сырье, п/ф, готовая продукция, кулинарная обработка, услуга общественного питания. Технологические принципы производства кулинарной продукции Признаки классификации и ассортимент кулинарной продукции. Ассортимент кулинарной продукции: понятие, отличительные признаки. Технологические принципы: безопасности, совместимости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, ресурсосберегающие технологии.</p>	4
Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания	<p>Содержание Классификация предприятий общественного питания: признаки классификации, факторы, учитываемые при определении типа предприятий общественного питания. Кафетерий, закусочные, ПБО, кофейня, буфет, уафе, столовая, рестораны. Определение, характеристика</p>	36
Тема 1.3 Процессы,	<p>Классификация процессов, формирующих качество кулинарной продукции. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла. Про-</p>	38

формирующие качество кулинарной продукции	<p>цессы, происходящие при тепловой обработке, их сущность.</p> <p>Изменение белков. отличительные особенности химического состава и строения белков. Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации от внешних факторов. Понятие о деструкции белков</p> <p>Белки мяса и рыбы. Изменение мышечных белков мяса, рыбы при кулинарной обработке. Правила варки мяса, рыбы для 1 и 2 блюд. Изменение соединительно-тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин. Кулинарное использование глютиновых студней. Размягчение мяса, рыбы.</p> <p>Белки яиц, молока, овощей, их изменения при тепловой обработке</p> <p>Белки фруктов, зерномучных продуктов, их изменения при тепловой обработке</p> <p>Изменение углеводов. Изменение углеводов. Изменение сахаров при тепловой обработке: ферментативный и кислотный, гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность, качество готовых блюд.</p> <p>Изменение крахмала: клейстеризация, ретроградация, ферментативный и кислотный гидролиз, деструкция крахмала. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность, качество готовых блюд. Модифицированный крахмал, их применение в практике.</p> <p>Изменение жиров. Изменение жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированных жиров). Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание), при жарке в большом количестве жира. Факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира, их влияние на пищевую ценность, качество готовых блюд</p> <p>Изменение витаминов, Изменение массы. Изменение витаминов. Классификация витаминов. Значение витаминов в питании. Потери витаминов при различных способах кулинарной обработки. Обеспечение сохранности витаминов. Стабилизаторы витаминов.</p> <p>Изменение цвета. Естественные пигменты: флавоноиды, флавоны, антоцианы, каротиноиды (каротин, ксантофиллы), хлорофилл, миоглобин, их изменение при кулинарной обработке их влияние на качество готовых блюд. Реакции, вызывающие появление новых окрашенных веществ: карамелизация сахаров, меланоидинообразование, образование пиродексинов сернистого железа, их влияние на качество готовых</p> <p>Изменение массы: сущность, причины, их влияние на качество готовых блюд.</p> <p>Процессы, влияющие на качество кулинарной продукции. Влияние процессов, происходящих при кулинарной обработке на усвояемость пищевых веществ, повышение калорийности, качества и безопасности кулинарной продукции.</p>		
	Практические занятия	16	
	1	Исследование антоцианов свеклы.	2
	2	Влияние реакции среды на развариваемость овощи	2
	3	Изучение свойств крахмала	2
	4	Влияние соли на экстракцию белков из мяса.	2
	5	Влияние реакции среды на распад коллагена.	2
	6	Изучение температуры коагуляции яичных протеинов	2

	7	Изучение свойств пигментов моркови	2
	8	Изучение свойств хлорофила	2
Тема 1.4 Способы кулинарной обработки продуктов		<p>Содержание</p> <p>Классификация способов кулинарной обработки продуктов по видам воздействия: механические, гидромеханические, химические, биологические, термические. Химические и биологические способы обработки продуктов: классификация, характеристика, их влияние на качество.</p> <p>Термические способы обработки продуктов: классификация, характеристика, их влияние на качество.</p> <p>Химические и биологические способы обработки продуктов</p>	6
Тема 1.6 Технологический процесс механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		<p>Содержание</p> <p>Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов. Сырье: виды, технологические свойства, пищевая ценность, минимизации отходов при очистке, обработке. Обработка, нарезка и формовка. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения. Требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.</p> <p>Организация рабочего места по обработке картофеля и корнеплодов. Подбор оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей. Сырье: виды, технологические свойства, пищевая ценность, минимизации отходов при очистке, обработке. Обработка, нарезка и формовка. Требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.</p> <p>Организация рабочего места обработки лука, чеснока, капусты, зелени. Сырье: виды, технологические свойства, пищевая ценность, минимизации отходов при очистке, обработке. Требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.</p> <p>Организация рабочего места обработки лука, чеснока, капусты, зелени. Сырье: виды, технологические свойства, пищевая ценность, минимизации отходов при очистке, обработке. Требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.</p> <p>Виды нарезки овощей, кулинарное использование. Обработка, нарезка и формовка.</p> <p>Обработка сушеных овощей, консервированных, быстрозамороженных овощей. Требования к качеству, сроки и условия хранения.</p> <p>Признаки и органолептические методы определения доброкачественности п/ф из овощей.. Сроки и условия хранения</p> <p>Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Виды <i>рыбного</i> сырья, технологические свойства. пищевая ценность, минимизации отходов при обработке.</p> <p>Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом. Виды сырья, технологические свойства.</p>	118

пищевая ценность, минимизации отходов при обработке.

Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания. Виды сырья, разделка, пластование

Приготовление полуфабрикатов для жарки. Виды сырья, разделка, пластование

Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы. Состав, приготовление полуфабрикатов, виды панировок.

Организация рабочих мест обработки рыбы с костным скелетом. Организация работы линии по обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации., признаки и органолептические методы определения доброкачественности полуфабрикатов.

Организация рабочих мест для приготовления рубленых полуфабрикатов из рыбы. Организация работы линии по приготовлению рубленых рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации., признаки и органолептические методы определения доброкачественности полуфабрикатов

Выполнение технологических схем обработки рыбы.

Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для рыбного цеха. Оснащение рабочих мест технологических линий. Технологический процесс обработки пищевых рыбных отходов.

Технологический процесс обработки мяса. Основные операции: обмывание, обсушивание, разделка туш, обвалка, выделение полуфабрикатов, норма выхода, минимизации отходов при обработке.

Разделка говяжьей туши. Выделение отрубов, ассортимент, технологическое использование.

Разделки туш мелкого скота. Выделение отрубов, ассортимент, технологическое использование

Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Нарезка, формовка, кулинарное использование.

Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса. Нарезка, формовка, кулинарное использование.

Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Нарезка, формовка, кулинарное использование.

Технологический процесс приготовления рубленых масс из мяса и п/ф из них.: состав, нормы вложения продуктов, ассортимент и характеристика полуфабрикатов.

Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.

Обработка субпродуктов, их кулинарное использование: пищевая ценность, основные операции обработки, режимы хранения и реализации.

Выполнение технологических схем обработки мяса.

Организация рабочего места обработки мяса. Оборудование, инструменты., инвентарь.

Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для мясного цеха. Оснащение рабочих мест в мясном цехе.

Технологический процесс обработки с/х птицы. Виды и технологические свойства сырья из с/х птицы. . Основные операции, норма выхода, минимизации отходов при обработке.

Приготовление п/ф из птицы. Классификация, ассортимент, технологическое использование полуфабрикатов из птицы. Нормы выхода, требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации.

Технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы, п/ф из нее: состав, нормы вложения продуктов, ассортимент и характеристика полуфабрикатов. Требования к качеству п/ф.

Организация рабочих мест обработки птицы. Оснащение рабочих мест по обработке птицы. Подбор технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструмента, Соблюдение стандартов чистоты, соблюдение санитарно-гигиенических требований.		
Выполнение технологической схемы обработки птицы.		
Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для мясо-рыбного цеха. Оснащение рабочих мест в мясо-рыбном цехе		
Практические занятия		32
9	Использование Сборника рецептур для нахождения брутто, нетто для овощного сырья.	2
10	Использование Сборника рецептур для расчета количества отходов для овощного сырья..	2
11	Использование Сборника рецептур для расчета отходов для рыбного сырья. ..	2
12	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто для рыбного сырья.	2
13	Расчет дополнительных ингредиентов для полуфабрикатов из рыбы.	2
14	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто для мясного сырья.	2
15	Использование Сборника рецептур для расчета норм выхода полуфабрикатов из мясного сырья.	2
16	Расчет дополнительных ингредиентов для полуфабрикатов из мяса.	2
17	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто птицы.	2
18	Использование Сборника рецептур для расчета норм выхода полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. .	2
19	Расчет дополнительных ингредиентов для полуфабрикатов из птицы.	2
Лабораторные занятия		30
1	Подготовки рабочего места для обработки овощей	2
2	Обработка, нарезка и формовка овощей	2
3	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов	2
4	Подготовка рабочего места для обработки рыбного сырья	2
5	Обработка рыбы.	2
6	Органолептическая оценка качества рыбных полуфабрикатов.	2
7	Подготовка рабочего места для приготовления котлетной массы	
8	Приготовление рыбной котлетной массы	
9	Формовка п/ф из котлетной массы	
10	Подготовка рабочего места для приготовления рубленых масс из мяса	2
11	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2
12	Органолептическая оценка качества мясных полуфабрикатов.	2
13	Подготовка рабочего места для обработки субпродуктов	2
14	Обработка субпродуктов	2
15	Органолептическая оценка качества субпродуктов	2

	16	Подготовка рабочего места для обработки птицы	2
	17	Приготовление несложных полуфабрикатов из птицы	2
	18	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из птицы.	2
	19	Подготовка рабочего места для приготовления котлетной массы	
	20	Приготовление котлетной массы из птицы	
	21	Формовка п/ф из котлетной массы птицы	
Тема 1.6 Технологический процесс приготовления кулинарной продукции		<p>Содержание</p> <p>Приемы приготовления блюд: процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование продукции, порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Супы: понятие, классификация: признаки классификации. Виды и правила варки бульонов, их технологическое использование, пищевая ценность</p> <p>Заправочные супы. Подготовка основных полуфабрикатов для супов, использование полуфабрикатов. Общие приемы приготовления заправочных супов.</p> <p>Борщи, щи: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.</p> <p>Рассольники, супы картофельные: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.</p> <p>Молочные, сладкие супы: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.</p> <p>Выполнение технологической схемы приготовления заправочных супов.</p> <p>Организация рабочего места по приготовлению супов. Работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых для приготовления супов. Соблюдение стандартов чистоты, соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда на рабочем месте.</p> <p>Выполнение технологической схемы приготовления супов.</p> <p>Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для приготовления супов. Работы по организации рабочего места, оснащение оборудованием. Правила ТБ.</p> <p>Требования к качеству. Условия и сроки хранения супов. Хранение в зависимости от дальнейшего использования</p>	124

Отварные овощи: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из отварных овощей, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Жареные овощи: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Тушеные овощи: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из тушеных овощей, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Организация рабочего места для варки, тушения, припускания, жарки, тушения овощей. Работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых для варки, припускания, жарки и тушения продуктов, требований и требований охраны труда на рабочем месте.

Выполнение технологической схемы приготовления блюд из овощей

Требования к качеству блюд из овощей. Условия и сроки хранения. Риски. Хранение в зависимости от дальнейшего использования

Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для приготовления блюд из овощей. Оснащение рабочих мест.
ТБ при работе с оборудованием

Блюда и гарниры из круп: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из круп, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Изделия из каш: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент изделий из каш, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Блюда и гарниры из бобовых: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из бобовых, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Блюда и гарниры из макаронных изделий: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к

безопасности, ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Организация рабочих мест по приготовлению блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых для приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых. Соблюдение стандартов чистоты, соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда на рабочем месте.

Выполнение технологической схемы приготовления блюд из круп и макаронных изделий.

Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Риски. Хранение в зависимости от дальнейшего использования

Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий . Оснащение рабочих мест. ТБ при работе с оборудованием

Блюда из яиц: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из яиц, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Блюда из творога: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из творога, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога.

Требования к качеству блюд из яиц и творога. Условия и сроки хранения. Риски. Хранение в зависимости от дальнейшего использования

Блюда из отварной и припущенной рыбы: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Блюда из жареной и тушеной рыбы: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из тушеной рыбы, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Блюда из рыбной котлетной массы: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из рыбной котлетной массы, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Организация рабочих мест по приготовлению блюд из рыбы. Работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых для приготовления блюд из рыбы. Соблюдение стандартов чистоты, соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда на рабочем месте.

Выполнение технологической схемы приготовления блюд из рыбы

Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для приготовления блюд из рыбы. Оснащение рабочих мест. ТБ при работе с оборудованием

Блюда из отварного мяса: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из отварного мяса, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Блюда из мясной котлетной массы: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из рыбной котлетной массы, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Блюда из субпродуктов: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из субпродуктов, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Организация рабочих мест по приготовлению блюд из мяса. Работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых для приготовления блюд из мяса. Соблюдение стандартов чистоты, соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда на рабочем месте.

Выполнение технологической схемы приготовления блюд из мяса оборудования, инструментов и инвентаря для приготовления блюд из мяса. Оснащение рабочих мест. ТБ при работе с оборудованием

Блюда из отварной птицы: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из отварной птицы, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Блюда из котлетной массы из птицы: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из котлетной массы из птицы, Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для приготовления блюд из птицы: Оснащение рабочих мест. ТБ при работе с оборудованием.

Требования к качеству блюд из мяса и птицы, внешний вид, цвет, запах, вкус, сроки реализации, дефекты, браки и возможность их исправления.

Салаты: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости продуктов, оформление, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент салатов, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Винегреты: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости продуктов, оформление, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент винегретов, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Организация рабочего места для приготовления салатов и винегретов. Работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых для приготовления салатов и винегретов. Соблюдение стандартов чистоты, соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда на рабочем месте.

Выполнение технологической схемы приготовления салатов и винегретов

Требования к качеству салатов и винегретов. Условия и сроки хранения. Риски. Хранение в зависимости от дальнейшего использования

Виды теста. Приготовление пресного теста. Классификация теста. Подготовка молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления теста.

Подбор инвентаря и посуды для приготовления домашней лапши.

Приготовление дрожжевого теста. Подготовка сырья, замес теста, расстойка. Два способа приготовления.

Изделия из теста. Приготовления выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, порционирование, формовка, режимы выпечки, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент изделий из теста, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Фарши и начинки: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости продуктов, приготовление, ассортимент фаршей.

Блюда из дрожжевого теста. Приготовления блюд из теста, порционирование, формовка, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент изделий из теста, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Организация рабочего места по приготовлению блюд и изделий из теста. Работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых по приготовлению блюд и изделий из теста. Соблюдение стандартов чистоты, соблюдение санитарно-

<p>гигиенических требований и требований охраны труда на рабочем месте.</p> <p>Требования к качеству блюд и изделий из теста. Условия и сроки хранения. Риски. Хранение в зависимости от дальнейшего использования</p> <p>Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для приготовления блюд из теста.</p> <p>Основные понятия и термины в области качества продукции: качество продукции, свойство продукции, показатели качества,</p> <p>Характеристика показателей качества: показатели надежности, технологичности, эргономичности, экологичности и т.д.</p> <p>Методы оценки качества продукции общественного питания</p> <p>Бракераж продукции предприятий питания: понятие, требования к проведению, критерии выставления оценок.</p>		
Практические занятия		72
20	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто продуктов для супов.	2
21	Расчет количества порций супов .	2
22	Использование Сборника рецептур для составления технологических карт на супы.	2
23	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто для блюд из овощей	2
24	Использование Сборника рецептур для составления технологических карт на блюда из овощей.	2
25	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто для каш.	2
26	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто для макаронных изделий	2
27	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто для блюд из яиц	2
28	Использование Сборника рецептур для составления технологических карт для блюд из яиц.	2
29	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто для блюд из творога.	2
30	Использование Сборника рецептур для составления технологических карт для блюд из творога	2
31	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто для блюд из рыбы	2
32	Расчет количества порций блюд из рыбы..	2
34	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто для мяса	2
35	Расчет количества порций для блюд из мяса	2
36	Использование Сборника рецептур для составления технологических карт для блюд из мяса.	2
37	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто для птицы.	2
38	Использование Сборника рецептур для составления технологических карт для блюд из птицы..	2
39	Использование Сборника рецептур для расчета брутто, нетто для салатов	2
40	Использование Сборника рецептур для составления технологических карт на салаты	2
41	Использование Сборника рецептур для составления технологических карт на фарши и начинки	
42	Использование Сборника рецептур для расчета бр, нт для изделий из теста.	

43	Использование Сборника рецептур для расчета количества порций изделий из теста.	
44	Использование Сборником рецептур для составления технологических карт на изделия из теста	2
60	Использование Сборником рецептур для составления технологических карт наблюдения из теста	2
Лабораторные работы.		94
22	Подготовка рабочего места для приготовления заправочных супов..	2
23	Приготовление заправочных супов..	2
24	Оценка качества заправочных супов.	2
25	Подготовка рабочего места для приготовления молочных и холодных супов.	2
26	Приготовление молочных и холодных супов	2
27	Оценка качества молочных и холодных супов.	2
28	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из отварных и жареных овощей	2
29	Приготовление блюд из отварных и жареных овощей	2
30	Оценка качества блюд из отварных и жареных овощей.	2
31	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из тушеных овощей	2
32	Приготовление блюд из тушеных овощей	2
33	Оценка качества блюд из тушеных овощей.	2
34	Подготовка рабочего места для приготовления блюд и изделий из круп	2
35	Приготовление блюд и изделий из круп.	2
36	Оценка качества блюд и изделий из круп.	2
37	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий	2
38	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий	2
39	Оценка качества блюд из бобовых и макаронных изделий.	2
40	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из яиц.	2
41	Приготовление блюд из яиц	2
42	Оценка качества блюд из яиц.	2
42	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из творога.	2
44	Приготовление блюд из творога..	2
45	Оценка качества блюд из творога.	2
46	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из рыбы	
47	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	
48	Оценка качества приготовленных блюд	
49	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из рыбной котлетной массы	2
50	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы..	2
51	Оценка качества блюд из рыбной котлетной массы.	2
52	Подготовка рабочего места для блюд из мяса	

53	Приготовление блюд из тушеного мяса.	
54	Оценка качества блюд из тушеного мяса.	
55	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из мясной котлетной массы.	2
56	Приготовление блюд из мясной котлетной массы.	2
57	Оценка качества блюд из мясной котлетной массы.	2
58	Подготовка рабочего места для блюд из птицы..	
59	Приготовление блюд из тушеной птицы	
60	Оценка качества блюд из тушеной птицы.	
61	Подготовка рабочего места для приготовления блюд из котлетной массы птицы..	2
62	Приготовление блюд из котлетной массы птицы	2
63	Оценка качества блюд из котлетной масс птицы.	2
64	Подготовка к работе рабочего места для приготовления салатов	2
65	Приготовление салатов.	2
66	Подготовка к работе рабочего места для приготовления винегретов	
67	Приготовление винегретов.	2
68	Подготовка рабочего места для приготовления домашней лапши	
69	Приготовление домашней лапши	2
70	Подготовка рабочего места для приготовления блюд теста.	2
71	Приготовление блюд из теста.	2
72	Оценка качества блюд из теста. <i>Уборка рабочего места.</i>	2
73	Подготовка рабочего места для приготовления изделий из теста	2
74	Приготовление изделий из теста.	2
75	Оценка качества изделий из теста. <i>Уборка рабочего места..</i>	2
Самостоятельная работа при изучении ПМ 07 Составить технологические карты на блюда.		2
Учебная практика. Виды работ: Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания, Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности гото-		108

<p>вой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>	
<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ:</p> <p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Подготовка несложных рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление несложных салатов, винегретов по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление несложных блюд из рыбы, блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p> <p>Приготовление блюд из яиц, из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление несложных супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>	<p>216</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебном кулинарном цехе.

Оборудование кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»: рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия, плакаты.

Мастерская «Учебная кухня-ресторан», по компетенции «Поварское дело», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1, программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

«Оборудование закуплено в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»

№ п/п	Наименование ТСО	Единица измерения, шт.	Количество
1.	Моноблок	шт.	1
2.	Мышь, интерфейс USB оптическая проводная	шт.	1
3.	Клавиатура интерфейс USB	шт.	1
4.	Моно гарнитура; тип соединения	шт.	1
5.	МФУ	шт.	1
6.	ЖК панель (ЖК-панель Sharp 42, PN-Y 425)	шт.	1
7.	Видеокамера	шт.	2
8.	Стол производственный	шт.	21
9.	Стол-подставка под пароконвектомат	шт.	5
10.	Пароконвектомат	шт.	5
11.	Весы настольные электронные (профессиональные)	шт.	5
12.	Плита индукционная	шт.	5
13.	Планетарный миксер	шт.	5
14.	Шкаф холодильный	шт.	6
15.	Стеллаж 4-х уровневый	шт.	7
16.	Мойка односторонняя со столешницей	шт.	5
17.	Блендер ручной погружной	шт.	5
18.	Смеситель холодной и горячей воды	шт.	7
19.	Шкаф шоковой заморозки	шт.	1
20.	Микроволновая печь	шт.	1
21.	Фритюрница	шт.	1
22.	Слайсер	шт.	1
23.	Мясорубка	шт.	1
24.	Блендер стационарный	шт.	1
25.	Соковыжималка	шт.	1
26.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	шт.	1
27.	Кофемолка	шт.	1
28.	Плита индукционная	шт.	5
29.	Морозильный шкаф (морозильный ларь)	шт.	2
30.	Стол с моечной ванной, двухсекционный	шт.	1
31.	Набор разделочных досок пластиковые 600*400*18	шт.	30
32.	Мерный стакан, 500мл	шт.	5
33.	Венчик 300мм	шт.	10
34.	Сито (для муки) d=250мм	шт.	5
35.	Шенуа (вариант с сеткой) 24см	шт.	5
36.	Подставка для разделочных досок металлическая (на 6 досок)	шт.	5
37.	Лопатки силиконовые 90мм	шт.	15

38.	Скалка, 50см дерево	шт.	5
39.	Шумовка	шт.	5
40.	Молоток металлический для отбивания мяса 460г	шт.	5
41.	Терка 4-х сторонняя	шт.	5
42.	Половник 250мл	шт.	5
43.	Ковер диэлектрический 50*50см	шт.	10
44.	Ложки столовые	шт.	50
45.	Набор кухонных ножей (поварская тройка) набор из 3-х ножей (овощной, универсальный, шеф)	шт.	5
46.	Силиконовый коврик 380*280мм	шт.	5
47.	Овощечистка	шт.	5
48.	Щипцы универсальные 300мм	шт.	10
49.	Набор кондитерских насадок (24шт в кейсе)	шт.	5
50.	Набор кондитерских форм (круг) Dmax=115 /Dmin=20 14шт, h=32мм	шт.	5
51.	Миски нержавеющая сталь 16см 0,5л	шт.	15
52.	Миски нержавеющая сталь 16см 0,5л	шт.	15
53.	Миски нержавеющая сталь D=190 V=1,2л	шт.	15
54.	Миски нержавеющая сталь D=310 V=3,8л	шт.	5
55.	Ножницы для рыбы, птицы	шт.	5
56.	Термометр инфракрасный пирометр	шт.	1
57.	Ножи поварские 125мм	шт.	5
58.	Набор разделочных досок, пластиковые 600*400*18мм	шт.	6
59.	Контейнер для продуктов, 20л	шт.	10
60.	Гастроемкость из нержавеющей стали без крышки 1/1 (530*325*20мм)	шт.	15
61.	Гастроемкость из нержавеющей стали, 7л, (530*325*65мм)	шт.	5
62.	Гастроемкость из нержавеющей стали, 2,4л, (354*325*40мм)	шт.	5
63.	Гастроемкость из нержавеющей стали, 1/2 (325*265*20)	шт.	5
64.	Гастроемкость из нержавеющей стали 1/2 3,3л, (325*265*65мм)	шт.	5
65.	Гастроемкость из нержавеющей стали 1л, (325*176*40)	шт.	10
66.	Гастроемкость из нержавеющей стали, 1/3, 0,8л (325*176*20)	шт.	10
67.	Гастроемкость из нержавеющей стали 7л, (530*325*65)	шт.	5
68.	Гастроемкость из нержавеющей стали 1/1 (530*325*20)	шт.	10
69.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 5,0л d=мм220мм, h=130мм	шт.	5
70.	Кастрюля нерж 3,0л 200*120мм	шт.	5
71.	Кастрюля нерж 2,0л d=180мм, h=110мм	шт.	5
72.	Кастрюля с крышкой стальная 1,5л	шт.	5
73.	Кастрюля нерж 1,0л d-14, h- 7см	шт.	5
74.	Сотейник для индукционных плит ковш 0,6л; 12*6 см	шт.	10
75.	Сотейник для индукционных плит ковш 1,0л; 14*7 см	шт. шт.	10
76.	Сковорода для индукционных плит d=240, h=45мм	шт.	10
77.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным по- крытием) d=280, h=48мм	шт.	5
78.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригар- ным покрытием) 24см	шт.	5

2.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Для реализации программы (ее части) в форме электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяется СДО moodle.

2.2.1. Печатные издания:

1. Н.И.Ковалев, В.А. Куткина, М.Н. Кравцова «Технология приготовления пищи»,/ «Деловая литература», 2013
2. Шильман Л.З «Технологические процессы предприятий питания», М: «Академия», 2012
3. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» - М, «Кнорус»,2013

2.2.2 Дополнительные источники:

4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ от 02.01.2000, ФЗ 29
5. ФЗ «О защите прав потребителя»/, от 09.01.96, с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, с изменениями и дополнениями.
7. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
8. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические требования»
9. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
10. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию»
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М, Хлебинформ,1996
12. ГОСТ Р 503104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
13. СанПин2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
14. СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
15. Журнал «Питание и общество»
16. Журнал «Технологическое оборудование и материалы»
17. Журнал «Ресторатор»
18. Журнал «Торговое оборудование»
19. Журнал « Ресторанные ведомости».

2.2.3 Печатные и /или электронные издания закуплены в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2020
2. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Издание: 4-е изд. стер. Год выпуска: 2020
3. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум

Издание: 3-е изд. стер. Год выпуска: 2020

4. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Федорченко Л.И. , и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов, Издание: 9-е изд., перераб. и доп.
5. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2018
6. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Издание: 1-е изд., Год выпуска: 2020
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Издание: 12-е изд. стер. Год выпуска: 2018

Интернет-ресурсы

1.Пищевая промышленность. www.foodprom.ru

2.[http:// www.delinform.ru/articli.php?mn=6688](http://www.delinform.ru/articli.php?mn=6688)

3.СЕФАТ. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2007 – 2011, www.restoranoff.ru

4.Ресторанные ведомости. - М.: Изд. дом «Ресторанные ведомости»,
Электронные журналы:

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
---	------------------------	----------------------

<p>ПК 7.1. Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для несложной кулинарной продукции ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13 -18</p>	<p>«Отлично» - обучающийся самостоятельно и правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, ссылаясь на примеры из практики, теоретические знания, нормативную документацию; продемонстрировал все необходимые умения, позволяющие выполнить и решить практическое задание.</p> <p>«Хорошо» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, теоретические знания, нормативные документы. При ответе на теоретические вопросы были допущены незначительные ошибки. В целом правильно выполнил практическое задание, продемонстрировал все необходимые умения, но с небольшими погрешностями.</p> <p>«Удовлетворительно» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно представил ответы на поставленные вопросы, но слабо их аргументировал, ответ имеет погрешности по глубине и полноте знаний, обучающийся допустил несколько несущественных или 1-2 грубые ошибки. В основном выполнил практическое задание, не в полной мере продемонстрировал все необходимые умения, допустил множество небольших погрешностей.</p> <p>«Неудовлетворительно» - не представил ответов на поставленные вопросы, не выполнил практическое задание.</p>	<p>Письменные опросы</p> <p>Устные опросы</p> <p>Экспертная оценка</p> <p>Фронтальный опрос</p> <p>Практические занятия 19-45</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Экзамен (квалификационный)</p>
---	---	---

<p>ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление несложных блюд, напитков и кулинарных изделий ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13 -18</p>	<p>«Отлично» - обучающийся самостоятельно и правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, ссылаясь на примеры из практики, теоретические знания, нормативную документацию; продемонстрировал все необходимые умения, позволяющие выполнить и решить практическое задание.</p> <p>«Хорошо» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, теоретические знания, нормативные документы. При ответе на теоретические вопросы были допущены незначительные ошибки. В целом правильно выполнил практическое задание, продемонстрировал все необходимые умения, но с небольшими погрешностями.</p> <p>«Удовлетворительно» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно представил ответы на поставленные вопросы, но слабо их аргументировал, ответ имеет погрешности по глубине и полноте знаний, обучающийся допустил несколько несущественных или 1-2 грубые ошибки. В основном выполнил практическое задание, не в полной мере продемонстрировал все необходимые умения, допустил множество небольших погрешностей.</p> <p>«Неудовлетворительно» - не представил ответов на поставленные вопросы, не выполнил практическое задание.</p>	<p>Письменные опросы</p> <p>Устные опросы</p> <p>Экспертная оценка</p> <p>Фронтальный опрос</p> <p>Практические занятия 46-124</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Экзамен (квалификационный)</p>
--	---	--