

**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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	
2. Структура и содержание профессионального модуля	
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i>	
3. Условия реализации профессионального модуля.....	
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Выполнение работ по профессии Повар

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи поиска информации	номенклатура информационных источников,	-

³¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<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</p>	<p>применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>	
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	
ОК.06	<p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p>	

		Зо 06.03 стандарты анти-коррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК.10	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) строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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 особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

ОК.11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>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>основы предпринимательской деятельности;</p> <p>основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты</p>	
ПК 7.1	<p>подбирать технологические режимы приготовления кулинарной продукции</p> <p>соблюдать температурные и временные режимы приготовления кулинарной продукции</p>	<p>состав пищевых продуктов</p> <p>изменения белков, жиров, углеводов, витаминов пищевых продуктов</p> <p>влияние различных факторов на изменения пищевых веществ</p>	<p>исправлять технологические ошибки в приготовлении блюд</p>
ПК 7.2	<p>готовить несложные блюда, по технологическим картам,</p> <p>отпускать готовые блюда, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>рецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	<p>приготовления несложных блюд и гарниров из овощей,</p> <p>приготовления несложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>приготовления несложных блюд теста,</p> <p>приготовления несложных салатов и винегретов</p> <p>приготовления несложных блюд из творога</p>

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные ПК	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	7.1	<p>подбирать технологические режимы приготовления кулинарной продукции</p> <p>соблюдать температурные и временные режимы приготовления кулинарной продукции</p> <p>состав пищевых продуктов</p> <p>изменения белков, жиров, углеводов, витаминов пищевых продуктов</p> <p>влияние различных факторов на изменения пищевых веществ</p> <p>исправлять технологические ошибки в приготовлении блюд</p>	Процессы, формирующие качество кулинарной продукции	38	Увеличение числа часов направлено на более детальное изучение профессионального модуля в связи со спецификой предприятия работодателя
			Способы кулинарной обработки продуктов	6	
	7.2	<p>готовить несложные блюда, по технологическим картам,</p> <p>отпускать готовые блюда, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции,</p> <p>рецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>приготовления несложных блюд и гарниров из овощей,</p> <p>приготовления несложных блюд и гарниров</p>	Технологический процесс приготовления кулинарной продукции	122	

		из круп, бобовых и макаронных изделий приготовления несложных блюд теста, приготовления несложных салатов и винегретов приготовления несложных блюд из творога,			
--	--	--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ³²	166	98
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	2
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 07.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 07 дифференцированный зачет</i> <i>ПП 07 дифференцированный зачет</i> <i>ПМ 07 квалификационный экзамен</i>	12	12
Всего	358	280

³² Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ³³	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ³⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК. 7.1, ПК 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Раздел 1 Приготовление, презентация несложных блюд	166	98	166	164		2		
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	108							108
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	358	98	166	164		2	72	108

³³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

³⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Приготовление, презентация несложных блюд,		166/98	
МДК. 07.01. Организация работы Повара		164/98	
Тема 1.1 Процессы, формирующие качество кулинарной продукции	<p>Содержание</p> <p>Классификация процессов, формирующих качество кулинарной продукции. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла. Процессы, 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>	38/16 22	ПК. 7.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11

	<p>Изменение цвета, массы продуктов. Изменение витаминов, Изменение массы. Изменение витаминов. Классификация витаминов. Значение витаминов в питании. Потери витаминов при различных способах кулинарной обработки. Обеспечение сохранности витаминов. Стабилизаторы витаминов. 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, меланоединообразование, образование пиродексинов сернистого железа, их влияние на качество готовых. 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>		
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	<i>Практическое занятие 1. Исследование антоцианов свеклы.</i>	2	
	Практическое занятие 2. Влияние реакции среды на развариваемость овощей	2	
	Практическое занятие 3. Изучение свойств крахмала	2	
	Практическое занятие 4. Влияние соли на экстракцию белков из мяса.	2	
	Практическое занятие 5. Влияние реакции среды на распад коллагена.	2	
	Практическое занятие 6. Изучение температуры коагуляции яичных протеинов	2	
	Практическое занятие 7. Изучение свойств пигментов моркови	2	
	Практическое занятие 8. Изучение свойств хлорофилла	2	
Тема 1.2. Способы кулинарной обработки продуктов	Содержание	6/0	ПК. 7.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	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.	2	
	Термические способы обработки продуктов. , классификация, характеристика, их влияние на качество	2	
	Химические и биологические способы обработки продуктов , классификация, характеристика, их влияние на качество	2	
Тема 1.3 Технологический процесс приготовления кулинарной продукции	Содержание	118/82	ПК. 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
	Блюда и гарниры из отварных овощей. подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционировании, 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.	36	

Блюда и гарниры из жареных и овощей. 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.

Блюда из запеченных овощей 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 запеченных овощей, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Блюда из овощных масс 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 овощных масс, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.

Организация рабочих мест по приготовлению блюд из 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.

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.

	<p>Организация рабочих мест по приготовлению блюд 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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Организация рабочих мест по приготовлению блюд з яиц и творога. Подбор оборудования, инструментов и инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Виды теста. Приготовление пресного теста. Классификация теста .Подготовка молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления теста.</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий	82	
	Практическое занятие 9 Расчет БР, НТ для блюд из овощей.	2	
	Практическое занятие 10 Составление ТК на блюда из овощей	2	
	Лабораторная работа 1 Подготовка рабочего места для приготовления блюд из отварных и жареных овощей	2	

Лабораторная работа 2 Приготовление блюд из отварных и жареных овощей	2
Лабораторная работа 3 Оценка качества блюд из отварных и жареных овощей.	2
Лабораторная работа 4 Подготовка рабочего места для приготовления блюд из запеченных овощей	2
Лабораторная работа 5 Приготовление блюд из запеченных овощей	2
Лабораторная работа 6 Оценка качества блюд из запеченных овощей.	2
Лабораторная работа 7 Подготовка рабочего места для приготовления блюд из овощных масс	2
Лабораторная работа 8 Приготовление блюд из овощных масс	2
Лабораторная работа 9 Оценка качества блюд из овощных масс	2
Практическое занятие 11 Расчет БР, НТ для блюд круп и макаронных изделий	2
Практическое занятие 12 Составление ТК для блюд из круп и макаронных изделий	2
Лабораторная работа 10 Подготовка рабочего места для приготовления блюд и изделий из круп	2
Лабораторная работа 11 Приготовление блюд и изделий из круп	2
Лабораторная работа 12 Оценка качества блюд и изделий из круп.	2
Практическое занятие 13 Использование Сборника рецептов для расчета БР, НТ для макаронных изделий	2
Лабораторная работа 13 Подготовка рабочего места для приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий	2
Лабораторная работа 14 Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий	2
Лабораторная работа 15 Оценка качества блюд из бобовых и макаронных изделий	2
Практическое занятие 14 Расчет БР, НТ для блюд из яиц.	2
Практическое занятие 15 Составление ТК для блюд из яиц	2
Лабораторная работа 16 Подготовка рабочего места для приготовления блюд из яиц	2
Лабораторная работа 17 Приготовление блюд из яиц	2
Лабораторная работа 18 Оценка качества блюд из яиц.	2
Практическое занятие 16 Расчет БР, НТ блюд из творога	2
Лабораторная работа 19 Подготовка рабочего места для приготовления блюд из творога.	2
Лабораторная работа 20 Приготовление блюд из творога.	2
Лабораторная работа 21. Оценка качества блюд из творога	2
Практическое занятие 17 Расчет БР, НТ для салатов и винегретов	2
Практическое занятие 18 Составления ТК на салаты и винегреты	2
Лабораторная работа 22 Подготовка рабочего места для приготовления салатов	2
Лабораторная работа 23. Приготовление салатов.	2
Лабораторная работа 24 Подготовка рабочего места для приготовления винегретов.	2
Лабораторная работа 25 Приготовление винегретов.	2
Практическое занятие 19 Составление ТК на изделия из теста	2

	Лабораторная работа 26 Подготовка рабочего места для приготовления домашней лапши	2	
	Лабораторная работа 27 Приготовление лапши домашней	2	
	Лабораторная работа 28 Подготовка рабочего места для приготовления блюд из теста.	2	
	Лабораторная работа 29 Приготовление блюд из теста.	2	
	Лабораторная работа 30 Оценка качества блюд из теста.	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся		2	
<i>Составление кроссворда на выбранную тему</i>		2	
Дифференцированный зачет		2	
Учебная практика		72	ПК 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11
Виды работ: 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, соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, готовить несложные блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и макаронных изделий, приготовления каш и гарниров из круп, приготовления блюд из яиц, приготовления блюд из творога, готовить несложные блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий приготовления мучных блюд приготовления и оформление несложных салатов и винегретов.			
Производственная практика		108	ПК 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10,
Виды работ: Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара			

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара 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 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 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара Порционирование (комплектация), раздача блюд и кулинарных изделий по заданию повара Приготовление и оформление несложных салатов, винегретов по заданию повара Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара Приготовление блюд из яиц, из творога по заданию повара Приготовление мучных блюд, по заданию повара Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара		ОК 11
Промежуточная аттестация	12	
Всего	358	

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Не предусмотрено

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Мастерские и зоны по видам работ: «Учебная кухня», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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

3.2.2. Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки ³⁵
ПК 7.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Демонстрация знаний управления технологическим процессом	текущие зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Демонстрация знаний и умений последовательности операций при приготовлении не сложных блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; несложных блюд из творога; несложных салатов и, в соответствии с СанПиНа и по заданию повара.	текущие зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

³⁵ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

