

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ МЕХАТРОНИКИ И ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ"

Подписано цифровой подписью:
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ МЕХАТРОНИКИ И ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ"
Дата: 2023.07.20
15:05:39 +02'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБУ Калининградской области
ПОО «Колледж мехатроники и пищевой
индустрии»

А.В.Даниленков
01 июня 2023г.

М.П.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих «16675 Повар»**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:

Гостева Валентина Игоревна, преподаватель

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»



Е.А. Николаева

01 июня 2023 года

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «16675 Повар»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «16675 Повар»** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

- 7.1 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
- 7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.
- 7.3 Готовить и оформлять супы и соусы.
- 7.4 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
- 7.5 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.
- 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
- 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

1. приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
2. приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
3. приготовления и оформления супов и соусов;
4. приготовления и оформления простых блюд из рыбы;
5. приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы;
6. приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
7. приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

уметь:

1. проверять органолептическим способом качества используемого для приготовления блюд и гарниров сырья;
2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров;
3. обрабатывать различными методами сырье;
4. нарезать, формовать предназначенные для приготовления продукты;
5. охлаждать, замораживать нарезанные полуфабрикаты;
6. готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, из рыбы, мяса, домашней птицы;
7. готовить и оформлять супы, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки;

знать:

1. ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
2. характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и гарниров;
3. технику обработки сырья;
4. способы минимизации отходов при нарезке и обработке продуктов;
5. температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров;

6. правила проведения бракеража;
7. способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
8. правила хранения готовой продукции и полуфабрикатов;
9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров; правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **604** часа

в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 280 часов,

учебной практики – 144 часа

производственной практики – 180 часов

экзамен по модулю – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающихся	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	9
ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10	МДК.07.01 Технология приготовления блюд и гарниров на предприятиях общественного питания Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; приготовление и оформление супов и соусов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков	280	260	124	20	-	-
ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10	Учебная и производственная практики, часов	324	-	-	-	144	180
	Всего:	604	260	124	20	144	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения	Коды осваиваемых компетенций
1	2		3	4	5
МДК 07.01. Технология приготовления блюд и гарниров на предприятиях общественного питания			280		
Тема 1.1. Обработка сырья, приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		36		ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10
	1	Общие требования к обработке овощей		2	
	2	Обработка клубнеплодов		2	
	3	Обработка корнеплодов		2	
	4	Обработка капустных и луковых овощей		2	
	5	Обработка плодовых овощей		2	
	6	Обработка консервированных овощей		2	
	7	Подготовка овощей к фаршированию		2	
	8	Требования к качеству овощей		2	
	9	Обработка салатных, пряных и десертных овощей		2	
	10	Отходы овощей и их использование		2	
	11	Полуфабрикаты из овощей		2	
	12	Обработка грибов		2	
	13	Значение тепловой обработки		2	
	14	Основные способы тепловой обработки		2	
	15	Комбинированные способы		2	
	16	Вспомогательные способы		2	
	17	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки		2	
	18	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей		2	
	19	Способы нарезки овощей простыми формами		2	
	20	Нарезка овощей сложной формой		2	
	21	Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей. Бракераж, требования к качеству, сроки хранения		2	
	22	Блюда и гарниры из жареных овощей		2	
	23	Блюда и гарниры из тушеных овощей. Бракераж		2	
	24	Блюда и гарниры из запеченных овощей. Бракераж		2	
	25	Блюда из грибов. Требования к качеству		2	
	26	Овощные блюда из полуфабрикатов.		2	
	27	Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения		2	
	Лабораторная работа				

	1	Определение качества овощей и грибов органолептическим способом, минимизация отходов			
	2	Нарезка овощей и плодов простыми формами			
	3	Нарезка овощей и грибов сложными формами			
	4	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Бракераж			
	5	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из жареных овощей. Бракераж			
	6	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Бракераж			
	7	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из грибов. Бракераж			
	8	Санитарная обработка оборудования и инвентаря для приготовления блюд из овощей и грибов			
Тема 1.2. Обработка сырья, приготовление и оформление простых блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	Содержание		36		ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10
	1	Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий		2	
	2	Подготовка круп к варке		2	
	3	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству рассыпчатых каш		2	
	4	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, рецептуры, способы приготовления вязких каш		2	
	5	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, рецептуры, способы приготовления жидких каш		2	
	6	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, рецептуры, способы приготовления блюд из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки		2	
	7	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, подготовка к варке блюд и гарниров из бобовых: гороховое пюре, чериссо		2	
	8	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, способы приготовления, рецептуры, правила варки блюд и гарниров из макаронных изделий		2	
	9	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, рецептуры блюд из яиц		3	
	10	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, рецептуры блюд из творога	3		
	Лабораторная работа				
	1	Расчет количества крупы, жидкости и соли, необходимых для приготовления каш			
	2	Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких. Оформление и подача. Требования к качеству			
	3	Приготовление простых блюд из бобовых. Оформление и подача. Требования к качеству			
	4	Приготовление и определение качества отварных макарон			
	5	Приготовление блюд из макаронных изделий. Оформление и подача. Требования к качеству			
	6	Выбор и санитарная обработка оборудования и инвентаря для приготовления блюд из каш, макаронных изделий, бобовых			

Тема 1.3. Обработка сырья, приготовление и оформление супов и соусов	одержание		36		
	1	Классификация и пищевая ценность бульонов, отваров и супов		2	ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10
	2	Технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж заправочных супов: щи, борщи, рассольники, солянки, картофельные супы, супы с макаронными изделиями, молочные супы, супы-пюре		2	
	3	Технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж прозрачных супов: бульоны, уха		2	
	4	Технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж холодных супов: окрошка, холодный борщ, щи зеленые		2	
	5	Технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж сладких супов: суп из цитрусовых, фруктовый суп, суп из смеси сухофруктов		2	
	6	Классификация и пищевая ценность соусов. Технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж простых холодных соусов		3	
	7	Технология приготовления, оформление и подача, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж простых горячих соусов		3	
	Лабораторная работа		36		
	1	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству заправочных супов: щи из свежей, квашеной капусты, борщ Украинский, борщ Флотский			
	2	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству молочных супов: суп с макаронными изделиями, суп с клецками, суп молочный овощной			
	3	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству супов-пюре: суп-пюре из птицы, суп-пюре из грибов, суп-пюре из цветной капусты			
	4	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству прозрачных супов: уха Ростовская, уха из судака			
	5	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству холодных супов: окрошка мясная, борщ холодный. Приготовление, оформление, подача и требования к качеству сладких супов: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов			
	6	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству соусов на мясном бульоне: соус красный основной, соус белый на мясном бульоне, соус белый основной с овощами; соусов на рыбном бульоне			
	7	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству соусов молочных, сметанных, грибных, яично-масляных: соус молочный, соус сметанный с луком, соус польский, соус голландский			
	8	Приготовление, оформление, подача и требования к качеству смесей масляных, холодных и сладких соусов: масло зеленое, соус майонез, маринад овощной, заправка горчиная, соус шоколадный			
Тема 1.4 Обработка сырья, приготовление и оформление	Содержание		36		ПК 7.1 –
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и		2	

простых блюд из рыбы		полуфабрикатов			7.7 ОК1-7, 9-10
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и жаренья во фритюре, запекания		2	
	3	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы		2	
	4	Обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов		2	
	5	Технология приготовления рыбы отварной и припущенной, оформление и подача блюд		2	
	6	Технология приготовления блюд из рыбы жареной основным способом, во фритюре. Общие правила оформления, бракераж		2	
	7	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Общие правила оформления и подачи блюд, бракераж		2	
	8	Технология приготовления блюд из рыбы запеченной Блюда из морепродуктов, приготовление, требования к качеству, бракераж		2	
	Лабораторная работа				
	1	Обработка рыбы и морепродуктов (чешуйчатая и бесчешуйчатая рыба, кальмаров, креветок, мидий)			
	2	Приготовление рыбных полуфабрикатов из рыбы			
	3	Приготовление оформление, подача, требования к качеству, бракераж рыбы отварной, припущенной, жареной основным способом, во фритюре			
	4	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж блюд из тушеной и запеченной рыбы			
	5	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж блюд из рыбной котлетной массы			
	6	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству блюд из рыбной натуральной массы			
	7	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству блюд из морепродуктов			
	8	Приготовление, оформление, подача, бракераж блюд из кнельной массы			
Тема 1.5. Обработка сырья, приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы	Содержание				ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10
	1	Классификация мясного сырья. Технологические схемы разделки мяса и птицы. Пищевая ценность мяса. Требования к качеству		2	
	2	Механическая кулинарная обработка мяса и птицы		2	
	3	Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые		2	
	4	Приготовление полуфабрикатов из птицы: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые		2	
	5	Ассортимент простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых основных блюд		2	
	6	Отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные мясные блюда. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Температура подачи и требования к качеству		2	
	7	Ассортимент простых блюд из домашней птицы		2	
	8	Отварная и припущенная птица. Жареная птица. Тушеные блюда из птицы.		2	

	Требования к качеству простых блюд из домашней птицы				
	Лабораторная работа				
	1	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и готовых блюд из них: ростбиф, буженина, мяса духового. Оформление, отпуск, требования к качеству. Бракераж			
	2	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса и готовых блюд из них: лангет, антрекот, эскалоп, котлеты натуральные отбивные панированные. Оформление, отпуск, требования к качеству. Бракераж			
	3	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, натурально-рубленой массы, котлетной массы: азу, плов, котлеты полтавские, шницель по-гамбургски, бифштекс по-деревенски. Оформление, отпуск, требования к качеству. Бракераж			
Тема 1.6. Обработка сырья, приготовление и оформление холодных блюд и закусок	4	Приготовление полуфабрикатов и готовых блюд из птицы: котлета по-киевски, птичка нежная, филе воздушное. Оформление, отпуск, требования к качеству. Бракераж			
	Содержание				
	1	Классификация холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок		3	ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10
	2	Технология приготовления, ассортимент, рецептуры салатов и винегретов		3	
	3	Технология приготовления, классификация бутербродов		3	
	4	Технология приготовления овощных и грибных блюд и закусок		3	
	5	Технология приготовления, рецептуры холодных рыбных и мясных блюд и закусок		3	
	6	Технология приготовления заливных блюд из рыбы и мяса		3	
	Лабораторная работа		35		
	1	Техника безопасности и охрана труда в холодном цехе. Приготовление салатов, винегретов. Оформление, отпуск, требования к качеству, бракераж			
	2	Приготовление многослойных, открытых, закрытых бутербродов, сэндвичей. Оформление, отпуск, требования к качеству, бракераж			
	3	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству овощных, грибных холодных блюд и закусок			
	4	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству рыбных и мясных холодных блюд и закусок			
Тема 1.7. Обработка сырья, приготовление и оформление сладких блюд и напитков	Содержание				
	1	Классификация и ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд (нарезка, варка, заливка).		3	ПК 7.1 – 7.7 ОК1-7, 9-10
	2	Технология приготовления, оформления, подачи, требования к качеству холодных и горячих сладких блюд		3	
	3	Технология приготовления, оформления, подачи, требования к качеству холодных и горячих напитков		3	
	Лабораторная работа		35		
	1	Выбор основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья для приготовления холодных горячих сладких блюд и напитков			
	2	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству холодных и горячих			

		сладких блюд			
	3	Приготовление, оформление, подача, требования к качеству холодных и горячих напитков			
Самостоятельная работа при изучении раздела 01. ПМ 07.			20		
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы 2. Ознакомление и изучение нормативно-технической, технологической документации 3. Составление технологической карты приготовления блюд 4. Составление перечня требований к качеству готовых блюд 5. Подготовка практико-ориентированных сообщений 6. Подготовка отчетов по результатам выполнения лабораторных работ 7. Подготовка ответов на вопросы практических занятий					
Консультации			6		
Экзамен по МДК			6		
Учебная практика Виды работ 1. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Оформление и подача. Требования к качеству (морковь, припущенная с зеленым горошком в молочном соусе № 312, картофель отварной с пассированным луком и грибами № 297, картофель жаренный во фритюре № 328, баклажаны, фаршированные овощами и грибами № 376, грибы в сметанном соусе № 342). 2. Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких, блюд из каш. Оформление и подача. Требования к качеству (каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком № 380; вязкая каша пшенная с черносливом № 386; клецки манные с сыром № 389; каша жидкая манная № 390; крупеник гречневый № 391; запеканка рисовая с творогом № 393; биточки из перловки с творогом № 400). 3. Приготовление простых блюд из бобовых, макаронных изделий. Оформление и подача. Требования к качеству (пюре из бобовых с грудинкой № 410; запеканка из бобовых и картофеля № 412; макароны запеченные с сыром № 421; макаронник № 422). 4. Приготовление блюд из яиц, творога. Оформление и подача. Требования к качеству (яичная кашка с грибами № 428; омлет смешанный № 443; омлет фаршированный № 445; сырники по-киевски № 466; запеканка из творога № 469). 5. Приготовление, оформление и подача, требования к качеству заправочных супов: суп картофельный с щавелем; молочных супов: суп молочный с лапшой домашней; супов-пюре: суп-пюре из цветной капусты; прозрачных супов: уха ростовская; холодных супов: свекольник холодный; качеству сладкий супов: суп-пюре из плодов сушеных 6. Приготовление, оформление и подача, требования к качеству 7. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству блюд из рыбы отварной, припущенной под польским соусом с гарниром; рыба жареная основным способом по-Ленинградски, рыба жареная во фритюре 8. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству блюд из рыбы запечённой по-Русски, кальмаров в сметанном соусе, котлет рыбных, зраз натуральных Донских 9. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и готовых блюд из них: мясо деликатесное, мясо, шпигованное с гарниром и соусом, зразы натуральные; блюд из натурально-рубленой и котлетной массы: шницель натурально-рубленый, котлеты особые 10. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы и готовых блюд из них: цыплята жареные табака, филе воздушное, плов; блюд из натурально-рубленой и котлетной массы: котлета Лакомка, котлеты из кур			144		

Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды в соответствии с требованиями техники безопасности и СанПиНа 1.2.3.-3.2.1 2. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд и гарниров из овощей и грибов 3. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий 4. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд из яиц и творога 5. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству супов 6. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству соусов 7. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж простых блюд из рыбы 8. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж блюд из морепродуктов 9. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж простых блюд из мяса 10. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж простых блюд из домашней птицы 11. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству холодных блюд и закусок 12. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству сладких блюд и напитков	180		
Всего	604		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета технологии кулинарного производства, лаборатории товароведения продовольственных товаров, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест **кабинета технологии кулинарного производства:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом кабинета;
- комплекты учебных карт в соответствии с паспортом кабинета;
- сборник медиа - уроков в соответствии с паспортом кабинета;
- муляжи овощей и грибов;
- макеты блюд из овощей и грибов.

Технические средства обучения: интерактивное оборудование, лицензионное программное обеспечение.

Оборудование **учебного кулинарно-кондитерского цеха** и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- оборудование, инструменты и инвентарь в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- сборник нормативно-технической и технологической документации;
- комплект плакатов по технике безопасности.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,-М.; Изд. центр «Академия», 2012г.
2. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2013г.

3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
7.1 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из овощей и грибов; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при</i>

	- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
7.3 Готовить и оформлять супы и соусы	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении супов и соусов; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления супов и соусов; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению супов и соусов; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
7.4 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении блюд из рыбы; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления блюд из рыбы; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из рыбы; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
7.5 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и домашней птицы; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ</i>

	для приготовления простых блюд мяса и домашней птицы; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>по учебной и производственной практикам</i>
7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению холодных блюд и закусок; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков; - правильная последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сладких блюд и напитков; - точность и правильность выполнения органолептической оценки качества готовых блюд	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	— точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; — адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; — оптимальность определения этапов решения задачи; — адекватность определения потребности в информации;	<i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной

	– эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<i>и производственной практике;</i> <i>- заданий для самостоятельной работы,</i> <i>- курсовой работы</i> <i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> <i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> <i>- заданий экзамена по модулю;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

руководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

