

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано
Технолог общественного питания
Нурлатского филиала
ООО «Татнефть УРС»
Р.С.Хасанзянова

«10» 06 2020 г.

Согласовано
Заместитель директора по ТО

Т.Н. Таймуллина Т.Н.Таймуллина

«10» 06 2020 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «НАТ»

А.А. Граф А.А.Граф

«27» 06 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8

от «22» 09 2020г.

Председатель ПЦК С.А.Абрамова

С.А.Абрамова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования **19.02.10**
Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Нурлатский аграрный техникум»

Разработчик: Файзуллина М.Я., – преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

ПК – 07.01 Механическая кулинарная обработка сырья.

ПК- 07.02 Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск широкого ассортимента простых и основных блюд.

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

иметь практический опыт:

3 РАЗРЯД

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

Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

Приготовление блюд из яиц по заданию повара

Приготовление блюд из творога по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара

Приготовление горячих напитков по заданию повара

Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара

Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара

Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара

Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара

Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

4 РАЗРЯД

-Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
Контроль выполнения помощником повара заданий
Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Умения:

3 РАЗРЯД

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

4 РАЗРЯД

-Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

Знания:

3 РАЗРЯД

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
 Правила и технологии расчетов с потребителями
 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

4 РАЗРЯД

-Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
 Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
 Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

Приведенные тарифно-квалификационные характеристики профессии «Повар» служат для тарификации работ и присвоения тарифных разрядов согласно статьи 143 Трудового кодекса Российской Федерации. На основе приведенных выше характеристик работы и предъявляемых требований к профессиональным знаниям и навыкам составляется должностная инструкция повара. При составлении рабочих (должностных) инструкций использовались общее положение и рекомендации к данному выпуску ЕТКС .

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Максимальная нагрузка обучающегося - 474 часов;
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 316 часов,
 в том числе практических занятий 92 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 158 часов;
 учебной практики – 180 часов;
 производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Наименование результата обучения
ПК – 07.01	Механическая кулинарная обработка сырья
ПК- 07.02	Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск широкого ассортимента простых и основных блюд.

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1 ПК 2	МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд.	402	268	78	134	-	-
ПК 1 ПК 2	МДК07.02 Технологическое оснащение и организация рабочего места	72	48	14	24	-	-
	Учебная практика					180	
	Производственная практика						108
	Всего:	474	316	92	158	180	108

3. Содержание обучения по профессиональному модулю.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд.			1
Раздел 1.Механическая кулинарная обработка сырья.			
Тема 1.1. Значение овощей в питании. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов.	Содержание учебного материала: Значение овощей в питании. Классификация, ассортимент, характеристика традиционных овощей и грибов.	2	2
	Требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: составление словаря новых терминов и слов; составить таблицу: «Характеристика основных пряностей, приправ, пищевых добавок»; отчет о проделанной работе.	4	3
Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, подготовки их к фаршированию. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья	2	2
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, подготовки к использованию десертных овощей. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья	2	

	Практические занятия: Произвести простую и сложную нарезку клубнеплодов и корнеплодов, капусты, лука. Работа со сборником рецептов, Решение задач.	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицы: «Простые и сложные нарезки овощей»; «Требования к качеству и сроки хранения овощей»; отчет по практическим занятиям.	4	3
Тема 1.3. Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	Содержание учебного материала:	2	1
	Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов, грибов. Хранение обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Хранение обработанных охлажденных, замороженных, овощей, плодов и грибов»	4	3
Глава 2 Обработка рыбы.			
Тема 2.1. Значение рыбы в питании. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала:	2	1
	Пищевая ценность, группировка, ассортимент рыбы и рыбных полуфабрикатов.		
	Товароведная характеристика рыбы и рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству рыбы и рыбных полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить таблицу «Условия и сроки хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов»	4	3
Тема 2.2. Обработка рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала:	2	1
	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.		
	Технологический процесс приготовления рыбных полуфабрикатов целиком, п\ф кругляш и филе. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации рыбных п\ф.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Полуфабрикаты из рыбы»	4	3
	Содержание учебного материала:		

	Технологический процесс приготовления кнельной и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации рыбных полуфабрикатов.	4	
	Практические занятия: Обработка рыбы с костным скелетом. Работа со сборником рецептур, решение задач.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Зарисовать схему подготовка рыбы фаршированную; «Обработка осетровых рыб».изучить особенности обработки некоторых видов рыб; отчет о проделанной работе.	4	3
Тема 2.3.Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных готовых блюд из рыбы и рыбных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала:	2	1
	Охлаждение, замораживание, обработанной рыбы и рыбных полуфабрикатов. Хранение охлажденных, замороженных блюд из рыбы и рыбных полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовить реферат на тему: «Шоковая заморозка продуктов»	6	3
Глава 3.Обработка мяса и мясопродуктов.			1
Тема 3.1 Значение мяса, мясных продуктов и домашней птицы в питании.	Содержание учебного материала:		
	Значение мяса в питании. Классификация, ассортимент, характеристик мяса, мясопродуктов и домашней птицы	2	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	2	
	Практические занятия: Изучение таблиц сборника рецептур, решение задач.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написать сообщение на тему: «Значение мяса, мясных продуктов в питании человека»; отчет о проделанной работе.	4	
Тема 3.2Обработка,подготовка и приготовление основных	Содержание учебного материала:		1
	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса говядины и приготовления мясных полуфабрикатов.	2	
	Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	

полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса баранины, телятины и приготовление полуфабрикатов./ Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса свинины и приготовление полуфабрикатов./ Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	3
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов./ Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья	2	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептов. Решение задач. Составление технологических схем.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить таблицу кулинарное использование частей мяса говядины.баранины, телятины. Зарисовать схемы разрубка мяса говядины.баранины, телятины. Разработать таблицу «Приготовление полуфабрикатов из говядины»; «Приготовление полуфабрикатов из баранины, телятины и свинины»; Составить сканворд по темам: «Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, телятины и свинины»; Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, телятины и свинины»; Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы»; Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы »	10	3
Раздел 2 Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск простых и основных блюд.			
Тема 2.1. Характеристика основных способов тепловой кулинарной обработки продуктов.	Содержание учебного материала: Основные способы тепловой обработки продуктов.	2	1
	Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Положительные и отрицательные стороны тепловой обработки продуктов»	4	3
Тема 2.2. Технология приготовления отваров, бульонов и простых супов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс приготовления отваров, бульонов.	2	1
	Технологический процесс приготовления щей их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления борщей; их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	

	Технологический процесс приготовления рассольников их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления солянок; их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления супов с овощами, их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	3
	Технологический процесс приготовления супов с картофелем, их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	1
	Технологический процесс приготовления супов с бобовыми, крупами и макаронными изделиями; их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления молочных супов их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления супов пюре; их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления сладких супов; их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления холодных супов; их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	
	Технологический процесс приготовления супов на мясном, курином бульоне; их оформление и отпуск.	2	
	Технологический процесс приготовления крупяных супов татарской национальной кухни; их оформление и отпуск.	2	
	Практические работы: Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт и схем, решение задач.	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить сообщение на тему: «Приготовление заправочных супов» Составить технологические схемы: «Приготовление борща»; «Приготовление супа пюре»; «Приготовление солянок»; «Приготовление рассольников»; составить таблицу «Классификация супов»; разработать технологическую карту на солянку домашнюю; отчет о проделанной работе.	6	3
Тема 2.3. Технология приготовления холодных и горячих соусов.	Содержание учебного материала:	2	1
	Технологический процесс приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		

	Технологический процесс приготовления горячих красных соусов и их производных.	2	
	Технологический процесс приготовления горячих белых соусов и их производных.	2	
	Технологический процесс приготовления горячих молочных соусов и их производных.	2	
	Технологический процесс приготовления горячих сметанных соусов и их производных.	2	
	Технологический процесс приготовления соусов на сливочном масле и их производных.	2	
	Технологический процесс приготовления холодных соусов на растительном масле и их производных.	2	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: сделать технологическую схему на «Соус красный основной»; «Соус сладкий молочный»; «Соус белый основной»; «Приготовление сырного масла»; «Соус майонез»; отчет о проделанной работе.	6	3
Тема 2.4 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала:		1
	Технологический процесс приготовления каш.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из каш.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий	2	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: отчет о проделанной работе. Подготовить сообщение на тему: «Блюда из круп»; Сделать сконворд по теме: Блюда из макаронных изделий.	6	3
Тема 2.5 Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов.	Содержание учебного материала:		1
	Технологический процесс приготовления простых блюд и гарниров из припущенных овощей.	2	

	Технологический процесс приготовления простых блюд и гарниров из жареных овощей	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд и гарниров из запеченных овощей.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из грибов.	2	
	Практические занятия: подобрать посуду для отпуска готовых блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов; выбрать условия и режим хранения блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов в зависимости от способа реализации.	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся: сделать таблицу «Режим хранения блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов»; отчет о проделанной работе.	6	3
Тема 2.6 Технология приготовления простых блюд из рыбы.	Содержание учебного материала:		1
	Технологический процесс приготовления простых блюд из отварной рыбы. Способы подачи с гарнирами и соусами.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из припущенной рыбы.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из жареной рыбы.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из запеченной рыбы.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.	2	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	6	2
Самостоятельная работа обучающихся: отчет о проделанной работе, разработать технологическую схему на блюдо «Солянка рыбная», «Рыба жареная по ленинградский», «Рыба запеченная по русский», разработать технологическую карту на котлеты и биточки рыбные.	6	3	
Тема 2.7 Технология приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Блюда из мяса, мясопродуктов и с/з птицы.		1
	Содержание учебного материала:		
	Технологический процесс приготовления простых блюд из отварного мяса. Способы подачи с различными гарнирами и соусами.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из жареного мяса крупными кусками.	2	

	Технологический процесс приготовления простых блюд из жареного мяса порционными и панированными кусками.	4	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из жареного мяса мелкими кусками.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из тушеного мяса крупными кусками.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить сканворд по пройденной теме. Составить таблицу: «Использование частей мяса для приготовления мясных блюд». Составить технологическую схему на блюдо «Мясо фаршированное»	6	3
	Содержание учебного материала:		
	Технологический процесс приготовления простых блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками.	2	1
	Технологический процесс приготовления простых блюд из запеченного мяса. Способы подачи.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из рубленой и котлетной массы.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из субпродуктов. Способы подачи с гарнирами и соусами.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.	2	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептов. Решение задач. Составление технологических карт и схем, подсчет себестоимости блюд.	6	2
	Самостоятельная работа: отчет о проделанной работе, составить технологическую схему «Приготовление мяса отварного с гарниром и соусом»; «Приготовление мяса тушеного мелкими кусками », разработать технологические карты по теме: «Приготовление блюд из рубленого мяса»; подготовить презентацию по пройденной теме.	6	3
Тема 2.8 Технология приготовления простых блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	Содержание учебного материала:		1
	Технологический процесс приготовления простых блюд из отварной птицы. Способы подачи с гарнирами и соусами	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из жареной птицы и дичи. Способы подачи с гарнирами и соусами.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из тушеной птицы. Требования к качеству блюд из птицы и дичи. Сроки хранения.	2	

	Практические занятия: Работа со сборником рецептов. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	4	2
	Самостоятельная работа: Составление технологических карт и подсчет стоимость блюд из жареной птицы; отчет о проделанной работе.	6	3
Тема 2.9 Технология приготовления простых блюд из яиц и творога.	Блюда из яиц и творога.		1
	Содержание учебного материала:		
	Технологический процесс приготовления простых блюд из вареных яиц. Способы подачи.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из жареных и запеченных яиц.	2	
	Технологический процесс приготовления простых холодных блюд из творога. Горячие блюда из творога.	2	
	Требования к качеству блюд из яиц, творога. Сроки хранения.	2	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептов. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	4	2
	Самостоятельная работа: отчет о проделанной работе; работа со сборником рецептов; Составление технологических карт и схем, подсчет стоимости блюд из творога.	6	3
Тема 2.10 Технология приготовления простых холодных блюд.	Холодные блюда.		1
	Содержание учебного материала:		
	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Технологический процесс приготовления бутербродов.	2	
	Технологический процесс приготовления простых холодных блюд из сырых овощей.	2	
	Технологический процесс приготовления простых холодных блюд из вареных овощей.	2	
	Технологический процесс приготовления простых холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	2	
	Технологический процесс приготовления простых холодных блюд из рыбы.	2	
	Технологический процесс приготовления простых холодных блюд и закусок из мяса. Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения.	2	

	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	4	2
	Самостоятельная работа: отчет о проделанной работе; работа со сборником рецептур; Составление технологических карт и схем. Подготовить презентацию по пройденной теме.	6	3
Тема 2.11 Технология приготовления простых сладких блюд.	Сладкие блюда.		1
	Содержание учебного материала:		
	Технологический процесс подготовки свежих фруктов и ягод для приготовления сладких блюд.	2	
	Технологический процесс приготовления компотов из свежих, сушеных, консервированных ягод и фруктов.	2	
	Технологический процесс приготовления простых сладких блюд – киселей.	2	
	Технологический процесс приготовления простых сладких холодных блюд желе, муссов, самбуков и кремов.	2	
	Технологический процесс приготовления простых горячих сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд. Сроки хранения.	2	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	4	2
Самостоятельная работа: отчет о проделанной работе; работа со сборником рецептур; Составление технологических карт и схем. Подготовить реферат на тему: «Приготовление самбуков и муссов»	6	3	
Тема 2.12 Технология приготовления горячих и холодных напитков.	Напитки.		1
	Содержание учебного материала:	2	
	Технологический процесс приготовления горячих напитков. Способы подачи.		
	Технологический процесс приготовления холодных напитков. Способы подачи.	2	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	4	2
Самостоятельная работа: отчет о проделанной работе; работа со сборником рецептур; Составление технологических карт и схем. Подготовить сообщение на тему: «Приготовление и способы подачи горячих и холодных напитков»	6	3	
	Изделия из теста.		

Тема 2.13 Технология приготовления пресного и дрожжевого теста и изделий из него.	Содержание учебного материала:	2	1
	Приготовление пресного теста и изделий из него (тесто для лапши, пельменей, вареников, блинчиков)		
	Практические занятия: Работа со сборником рецептов. Решение задач. Составление технологических карт и схем	4	2
	Содержание учебного материала:	4	1
	Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста.		
	Практические занятия: Работа со сборником рецептов. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	6	2
	Самостоятельная работа: отчет о проделанной работе; составление технологических карт и схем; подготовить презентацию по теме: «Дрожжевое тесто и изделия из него»	6	3
	Содержание учебного материала:		1
	Приготовление фаршей из овощей, рыбы и мяса.	2	
	Приготовление фаршей из круп, творога и фруктов.	2	
Приготовление изделий весовых и штучных из безопарного теста.	2		
Приготовление изделий весовых и штучных из опарного теста.	2		
Приготовление татарских национальных мучных изделий.	4		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Изделия из дрожжевого теста»	6	3	
МДК 07.02 Техническое оснащение и организация рабочего места			
Раздел 1. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства			
Тема 1.1. Механическое оборудование.	Содержание учебного материала:	2	1
	Общие сведения о машинах. Универсальные приводы.		

	Машины для обработки овощей: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.	4	
	Машины для обработки мяса и рыбы. назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.	6	
	Практические занятия: Ознакомление с технической документацией машин. Составление схем.	2	
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.	2	
	Машины для подготовки кондитерского сырья, для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.	6	
	Практические занятия: Ознакомление с технической документацией машин. Составление схем.	4	3
	Самостоятельная работа. Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Техническая документация, ее значение и содержание. Машины для обработки овощей, мяса, рыбы; машины кондитерского цеха.	3	
Тема 1.2. Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала:	4	2
	Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация по технологическому назначению. Пищеварочные котлы, пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин.		
	Аппараты для жарки и выпечки, назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин.	4	
	Практические занятия: Ознакомление с технической документацией машин. Составление схем.	2	
	Варочно-жарочное, назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин.	2	

	Водогрейное и оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин.	2	
	Практические занятия: Ознакомление с технической документацией теплового оборудования. Составление схем.	2	3
	Самостоятельная работа. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению. Пищеварочные котлы. Автоклавы. Аппараты для жарки и выпечки. Водогрейное оборудование.	2	
Тема 1.3. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала:	2	2
	Холодильные шкафы: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин.		
	Холодильные прилавки и витрины: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин.	2	
	Практические занятия: Ознакомление с технологической документацией холодильного оборудования. Составление схем.	4	3
	Самостоятельная работа. Процессы и способы охлаждения. Холодильные шкафы, прилавки и витрины. Технологическая документация.	1	3
	Учебная практика	180	3
	Простая и сложная нарезка овощей	6	
	Приготовление щей, борщей	6	
	Приготовление солянок, рассольников	6	
	Приготовление супов с крупами и макаронными изделиями, молочных супов	6	
	Приготовление супов-пюре, холодных супов	6	
	Приготовление красных соусов и их производных	6	
	Приготовление белых соусов и их производных	6	
	Приготовление сметанных и молочных соусов	6	
	Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей	6	
	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	6	
	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	6	
	Приготовление простых блюд из отварной и припущенной рыбы	6	

Приготовление простых блюд из жареной и запеченной рыбы	6	
Приготовление простых блюд из котлетной массы из рыбы	6	
Приготовление простых блюд из отварного мяса	6	
Приготовление простых блюд из тушеного мяса порционными кусками	6	
Приготовление простых блюд из тушеного мяса мелкими кусками	6	
Приготовление простых блюд из запеченного мяса	6	
Приготовление простых блюд из жареного мяса мелкими кусками	6	
Приготовление простых блюд из жареного мяса порционными кусками	12	
Приготовление простых блюд из рубленой массы	6	
Приготовление простых блюд из котлетной массы	12	
Приготовление простых блюд из мяса сельскохозяйственной птицы	6	
Приготовление простых блюд из творога	6	
Приготовление простых блюд из яиц	6	
Приготовление салатов из сырых и вареных овощей	6	
Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	6	
Приготовление простых сладких блюд	6	
Производственная практика	108	3
Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для простых блюд. Приготовление полуфабрикатов для простых блюд из овощей и грибов	6	
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления простых блюд.	6	
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления простых блюд.	6	
Приготовление супов. Оформление и отпуск, хранение готовых простых супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	
Приготовление соусов. Оформление и отпуск, хранение готовых простых соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	

Приготовление простых блюд из варенных и запеченных овощей. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из овощей.	6	
Приготовление простых блюд из жареных и тушеных овощей. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из овощей.	6	
Приготовление простых блюд из круп и макаронных изделий. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления простых крупяных блюд и гарниров из макаронных изделий.	6	
Приготовление простых блюд из рыбы и морепродуктов. Оформление простых блюд из отварной и припущенной рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6	
Приготовление простых блюд из рыбы и морепродуктов. Оформление простых блюд из жареной и запеченной рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6	
Приготовление простых блюд из рыбной котлетной массы. Оформление простых блюд из рыбной котлетной массы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6	
Приготовление простых блюд из мяса. Оформление простых блюд из отварного и тушеного мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача с соусами и гарнирами, хранение.	6	
Приготовление простых блюд из мяса. Оформление простых блюд из жареного мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача с соусами и гарнирами, хранение.	6	
Приготовление простых блюд из творога и яиц. Оформление простых блюд из творога и яиц с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	6	
Приготовление простых холодных блюд. Оформление, отпуск и хранение холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	
Приготовление простых сладких блюд. Оформление, отпуск и хранение сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	
Приготовление простых горячих и холодных напитков. Оформление, отпуск и хранение напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	
Приготовление простых изделий из теста. Оформление, отпуск и хранение изделий из теста с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	

Итого	Аудиторные – 312/практические –78 \самостоятельная работа - 156		
--------------	--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных холодных блюд
- электромеханическое оборудование (мясорубка; миксер), плиты, жарочные шкафы
- холодильное оборудование
- нормативно технологическая документация

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники

- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. - Кулинария – Издательство центр «Академия», 2017
Бутейкс Н.Г., Жукова А.А.- Технология приготовления мучных кондитерских изделий – Издательство центр «Академия», 2018
Матюхина.З.П. – Основы физиологии питания, гигиены и санитарии - Издательство центр «Академия», 2019
Золин.В.П. - Технологическое оборудование предприятий общественного питания - Издательство центр «Академия», 2019
Матюхина.З.П., Королькова.Э.П.- Товароведение пищевых продуктов - Издательство центр «Академия», 2020
Усов.В.В. – Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания.- Издательство центр «Академия», 2008
Шестакова.Т.Н. – Калькуляция и учет в общественном питании – Ростов на Дону 2009
Калинин.В.М. – Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании - Издательство центр «Академия», 2018

2. Справочники

- Г.А. Герасимова, Н.Г. Константинов, Б.С. Городинский. Проект предприятий общественного питания. Справочное пособие.
СНиП 2.08.02 – 89
Справочное пособие по технологии СООК 8 СХiП (шоковое охлаждение воздухом)
Могильный Н. П. Технология продукции общественного питания. Справочное пособие.
Методические материалы и учебное пособие для гигиенического обучения работников продовольственной торговли. МЗ России. МЦФЭР, 2019 год.

Дополнительные источники:

3. Учебники и учебные пособия

Сопина. Л.И. – Учебное пособия повара – Москва 2018

Шембель .А.Ф. – Рисование и лепка для кондитеров - Издательство центр «Академия»,2017

Фатыхов. Д.Ф., Белихова. А.Н. – Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту - Издательство центр «Академия»,2019

Соколова. С.В. – Основы экономики. Рабочая тетрадь - Издательство центр «Академия»,2020
Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Раздел 1,2 – М.2019
Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.

Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании. Справочник. М.,

4. Отечественные журналы.

Журнал «Общепит: бизнес и искусство» Внешторг издательство.

Школа гастронома.издательство «Золотая Русь»

«Ждем гостей» Домашнее консервирование.

Кухня народов мира. «Готовим сами»

Хлеб, соль. Легкая летняя еда. Рецепты на любой вкус. ДП Бурда. Украина.

«Первое, второе, третье» Издательство Вокруг света

«Приготовь» Издательство Женские секреты»

«Кушать подано» школа кулинаров.

«Вкусно и полезно» Издательство «Домашний очаг».

«Объедение» лучшие рецепты домашней кухни.

«1000 советов» Издательство ООО «Юнилайн».

«1000 секретов» Издательство ООО «издательский дом «Вкусный мир»

Интернет-ресурсы:

Книга кулинара. <http://knigakulinara.ru/books>

Общественное питание. <http://www.twirpx.com>

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.07.01 Механическая кулинарная обработка сырья	- выполнение обработки продуктов с соблюдением требований санитарных норм; - выбор технологического оборудования и инвентаря с соблюдением техники и безопасности;	дифференцированный зачет;
	- демонстрация приготовления полуфабрикатов;	-зачет
ПК 07.02 Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск	- выполнение обработки продуктов с соблюдением требований санитарных норм;	дифференцированный зачет;

широкого ассортимента простых и основных блюд.	- выбор технологического оборудования и инвентаря с соблюдением техники и безопасности	
	- демонстрация готовых полуфабрикатов по органолептическим показателям с соблюдением правил и сроков хранения.	зачет по учебной практике-
	- демонстрация приготовления простых блюд, согласно технологическим требованиям;	- зачет
	- демонстрация готовых простых блюд по органолептическим показателям с соблюдением правил и сроков хранения.	практические занятия, бракераж.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-объяснять социальной значимости профессии повара-	
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения;	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и

		производственной практик
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы	Устный опрос
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования; демонстрация навыков использования информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		

Пропиште—пронумеровано, скреплено печатљу
_____ листов

Т. С. Гребенкова

