

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



Согласовано

Начальник Нурлатского филиала
ООО «Татнефть УРС»

E. G. Krotova
Е. Г. Кротова
« 10 » 06 2022 г.

Согласовано

Заместитель директора по ТО

I. A. Ereemeva
И. А. Еремеева
« 10 » 06 2022 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ
«Нурлатский аграрный техникум»



A. A. Graf
А. А. Граф
« 22 » 06 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
профессиональных дисциплин

Протокол № 8
От « 8 » 04 2022 г.

Председатель ПЦК *Zm*

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования **43.02.15**
Поварское и кондитерское дело

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии **16675 Повар**, входящей в укрупненную группу 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд.

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:

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, рыбы и мяса
- приготовление основных супов и соусов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовление мучных изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, рыбы и мяса и других продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд;
- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу и мясо вручную и механическим способом;
- нарезать и формовать полуфабрикаты из традиционных видов овощей, грибов, рыбы и мяса;
- охлаждать, замораживать и подвергать тепловой обработке нарезанные и подготовленные полуфабрикаты;
- проверять органолептическим способом качество готовых блюд и соответствие их технологическим требованиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- технику обработки различных видов продуктов;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы, мяса;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд, гарниров, сладких блюд, напитков, мучных изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд; правила их безопасного использования.

В результате изучения вариативной части цикла по МДК.07.01 «Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд» обучающийся должен

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, рыбы и мяса -
- приготовление основных супов и соусов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; -
- приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовление мучных изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, рыбы и мяса и других продуктов;
- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу и мясо вручную и механическим способом;
- нарезать и формовать полуфабрикаты из традиционных видов овощей, грибов, рыбы и мяса;
- охлаждать, замораживать и подвергать тепловой обработке нарезанные и подготовленные полуфабрикаты;
- проверять органолептическим способом качество готовых блюд и соответствие их технологическим требованиям;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;

- технику обработки различных видов продуктов;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы, мяса;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд, гарниров, сладких блюд, напитков, мучных изделий;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Максимальная нагрузка обучающегося - 732 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 168 часов,

в том числе практических занятий 92 часа;

учебной практики – 180 часов;

производственной практики – 216 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	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Квалификационный экзамен
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1 ПК 2	Раздел 1 Механическая кулинарная обработка сырья	38	62	24	-			4
ПК 1 ПК 2	Раздел 2 Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск широкого ассортимента простых и основных блюд.	130	232	102	-			4
ПК 1 ПК 2	Учебная и производственная практика	396			-	180	216	
	Всего:	732	294	126	-	180	216	8

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:	2	2
	Значение овощей в питании. Классификация, ассортимент, характеристика традиционных овощей и грибов.		
Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов.	Содержание учебного материала:	2	2
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, подготовки их к фаршированию. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья		
	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 рецептур, Решение задач.	6	
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		
Глава 2 Обработка рыбы.			
Тема 2.1. Значение рыбы в питании. Характеристика,	Содержание учебного материала:	2	1
	Пищевая ценность, группировка, ассортимент рыбы и рыбных полуфабрикатов.		

требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов.	Товароведная характеристика рыбы и рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству рыбы и рыбных полуфабрикатов.		
Тема 2.2. Обработка рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала: Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	1
	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	
	Технологический процесс приготовления кнельной и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации рыбных полуфабрикатов.	2	
	Практические занятия: Обработка рыбы с костным скелетом. Работа со сборником рецептур, решение задач.	6	2
Тема 2.3. Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных готовых блюд из рыбы и рыбных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала: Охлаждение, замораживание, обработанной рыбы и рыбных полуфабрикатов. Хранение охлажденных, замороженных блюд из рыбы и рыбных полуфабрикатов.	2	1
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.	6	
Тема 3.2 Обработка, подготовка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Содержание учебного материала:		1
	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса говядины и приготовления мясных полуфабрикатов.	4	
	Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса баранины, телятины и приготовление полуфабрикатов./ Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	4	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса свинины и приготовление полуфабрикатов./ Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	4	

	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 рецептур. Решение задач. Составление технологических схем.	6	2
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	
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	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт	6	
	Технологический процесс приготовления супов с овощами, их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	1
	Технологический процесс приготовления супов с картофелем, их оформление и отпуск. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	
	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 рецептур. Составление технологических карт и схем, решение задач.	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.	6	2
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.	6	2
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
Тема 2.6Технология	Содержание учебного материала:		1

приготовления простых блюд из рыбы.	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
Тема 2.7 Технология приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Блюда из мяса, мясопродуктов и с/х 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.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из жареного мяса мелкими кусками.	2	
	Технологический процесс приготовления простых блюд из тушеного мяса крупными кусками.	2	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	6	2
	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 рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем, подсчет себестоимости блюд.	6	2
Тема 2.8 Технология	Содержание учебного материала:		1

приготовления простых блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	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 рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	6	2
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. Требования к качеству блюд из яиц, творога. Сроки хранения.	2	
Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	6	2	
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.	6	2	
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.	1	
	Технологический процесс приготовления компотов из свежих, сушеных, консервированных ягод и фруктов. Технологический процесс приготовления простых сладких блюд – киселей	1	
	Технологический процесс приготовления простых сладких холодных блюд желе, муссов, самбуков и кремов.	2	
Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	6	2	
	Напитки.		1

Тема 2.12Технология приготовления горячих и холодных напитков.	Содержание учебного материала:	2	
	Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков. Способы подачи.		
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	6	2
Тема 2.13Технология приготовления пресного и дрожжевого теста и изделий из него.	Изделия из теста.		
	Содержание учебного материала:	2	1
	Приготовление пресного теста и изделий из него (тесто для лапши, пельменей, вареников, блинчиков)		
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем	4	2
	Содержание учебного материала:	2	1
	Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста.		
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	6	2
	Содержание учебного материала:		1
	Приготовление фаршей из овощей, рыбы и мяса. Приготовление фаршей из круп, творога и фруктов.	2	
	Приготовление изделий весовых и штучных из безопарного теста. Приготовление татарских национальных мучных изделий.	2	
Зачет	2		
Учебная практика		180	3
	Простая и сложная нарезка овощей	6	
	Приготовление шей, 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	
	Самостоятельная работа	8	
	<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
	Производственная практика	216	3
	Организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для простых блюд. Приготовление полуфабрикатов для простых блюд из овощей и грибов	12	
	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего приготовления простых блюд.	12	
	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, предназначенной для последующего приготовления простых блюд.	12	
	Приготовление супов. Оформление и отпуск, хранение готовых простых супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12	

Приготовление соусов. Оформление и отпуск, хранение готовых простых соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12
Приготовление простых блюд из варенных и запеченных овощей. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из овощей.	12
Приготовление простых блюд из жареных и тушеных овощей. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из овощей.	12
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.	12
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.	12
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.	12
Приготовление простых блюд из рыбной котлетной массы. Оформление простых блюд из рыбной котлетной массы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	12
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.	12
Приготовление простых блюд из мяса. Оформление простых блюд из жареного мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача с соусами и гарнирами, хранение.	12
Приготовление простых блюд из творога и яиц. Оформление простых блюд из творога и яиц с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.	12
Приготовление простых холодных блюд. Оформление, отпуск и хранение холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	12
Приготовление простых сладких блюд. Оформление, отпуск и хранение сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции	12
Приготовление простых горячих и холодных напитков. Оформление, отпуск и хранение напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12
Приготовление простых изделий из теста. Оформление, отпуск и хранение изделий из теста с учетом требований к безопасности готовой продукции	12

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

Солин.В.П. - Технологическое оборудование предприятий общественного питания - Издательство центр «Академия»,2019

Матюхина.З.П., Королькова.Э.П.- Товароведение пищевых продуктов - Издательство центр «Академия»,2019
Усов.В.В. – Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания.- Издательство центр «Академия»,2018
Шестакова.Т.Н. – Калькуляция и учет в общественном питании – Ростов на Дону 2019
Калинин.В.М. – Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании - Издательство центр «Академия»,2017

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 СХиП (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, 2018 год.

Дополнительные источники:

3. Учебники и учебные пособия

Сопина. Л.И. – Учебное пособия повара – Москва 2017

Шембель .А.Ф. – Рисование и лепка для кондитеров - Издательство центр «Академия»,2016

Фатыхов. Д.Ф., Белихова. А.Н. – Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту - Издательство центр «Академия»,2018

Соколова. С.В. – Основы экономики. Рабочая тетрадь - Издательство центр «Академия»,2017
Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Раздел 1,2 – М.2018
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	- 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	- выполнение обработки продуктов с соблюдением требований санитарных норм; - выбор технологического оборудования и инвентаря с соблюдением техники и безопасности	дифференцированный зачет;
	- 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.

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	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

