

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

Согласовано
Начальник Нурлатского филиала
ООО «Татнефть УРС»
Е.Г. Кротова
« 7 » 05 2024 г.



Согласовано
Заместитель директора по ТО
И.А. Еремеева
« 13 » 10 2024 г.



Утверждаю
Директор ГАПОУ «НАТ»
А.А. Граф
« 13 » 10 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих (профессии
рабочего Повар, пекарь)**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 8
от « 8 » 04 2024 г.
Председатель ПЦК Зтс
Т.П.Зайцева

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., Зайцева Т.П.– 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

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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;

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре,	ЛР 5

исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Максимальная нагрузка обучающегося - 768 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося—

МДК 07.01-182ч.,

МДК 07.02-118ч.

МДК 07.03-48 ч.

учебной практики – 180 часов;

производственной практики – 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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 1.1- 2.7	МДК 07.01 Технология приготовления блюд	192	182	90	-			4
ПК 5.1-5.3	МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных изделий	126	118	56	-			4
	МДК 07.03 Технология приготовления блюд татарской национальной кухни	48	46	18				
	Учебная и производственная практика	396			-	180	216	
	Всего:	768	346	164	-	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 блюд		84/90/2/6	1
Тема 1.1. Значение овощей в питании. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов.	Содержание учебного материала:	1	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:	1	2
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, подготовки их к фаршированию. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья	1	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	
	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.	1	
	Практические занятия: Произвести простую и сложную нарезку клубнеплодов и корнеплодов, капусты, лука. Работа со сборником рецептов, Решение задач.	6	2
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.		
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.	2	
	Технологический процесс приготовления рыбных полуфабрикатов целиком, п\ф кругляш и филе. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации рыбных п\ф.		

	Технологический процесс приготовления кнельной и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации рыбных полуфабрикатов.		
	Практические занятия: Обработка рыбы с костным скелетом. Работа со сборником рецептур, решение задач.	6	2
Глава 3. Обработка мяса и мясопродуктов.			
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.	2	
	Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса баранины, телятины и приготовления полуфабрикатов./ Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса свинины и приготовления полуфабрикатов./ Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, подготовки домашней птицы и приготовления 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
Тема 2.1. Характеристика основных способов тепловой кулинарной обработки продуктов.	Содержание учебного материала:		1
	Основные способы тепловой обработки продуктов.	2	
	Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.	2	
Тема 2.2. Технология приготовления отваров, бульонов и простых супов.	Содержание учебного материала:		1
	Технологический процесс приготовления отваров, бульонов.	2	
	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	

	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	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт	6	
	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.	1	
	Технологический процесс приготовления горячих молочных соусов и их производных.	1	
	Технологический процесс приготовления горячих сметанных соусов и их производных.	2	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт	4	
	Технологический процесс приготовления соусов на сливочном масле и их производных.	2	
Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт			

	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 2.6 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	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	4	
	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	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	

блюды из мяса и мясных продуктов.	Технологический процесс приготовления простых блюд из жареного мяса крупными кусками.	2	
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	4	
	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 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 рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем.	6	2
Тема 2.9 Технология	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	

приготовления простых блюд из яиц и творога.	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
	Практические занятия: Работа со сборником рецептур. Решение задач. Составление технологических карт и схем по теме.	6	
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. Технологический процесс приготовления простых сладких блюд – киселей	2	
	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.	2	2
Тема 2.12 Технология приготовления горячих и холодных напитков.	Напитки.		1
	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.	2	2
	Зачет	2	
		54/56/2/6	
МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных изделий			
	Содержание		1

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	Повторение технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных изделий.	4	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	Содержание		
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Организация хранения, упаковка и подготовка к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных изделий.	2	
	Соблюдение санитарно-гигиенических требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	2	
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных изделий.	8	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места пекаря для выполнения работ на различных участках цеха.	8	
Тема 1.3 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	6	
Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	4	
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	4	

Тема 1.5 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	4	
	3. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 1. Решение задач на определение упека. Практическое занятие № 2. Решение задач на определение припека Практическое занятие № 3. Расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	18	
Тема 1.6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба регионального ассортимента 3. Формование хлебобулочных изделий и хлеба. 4. Расстойка хлебобулочных изделий и хлеба 5. Выпечка хлебобулочных изделий и хлеба. 6. требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба	12	
	7. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. 8. Особенности оформления до выпечки и после нее. 9. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. 10. Требования к качеству, условия и сроки хранения	8	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 4. Разработка технологических карт по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	8	
	Практическое занятие № 5. Разработка технологических карт по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	8	
	консультации	2	
	Экзамен	6	
МДК 07.03Технология приготовления татарской национальной кухни 26/18			
Тема 1.1 Приготовление, оформление и	1. Технологический процесс приготовления холодных блюд татарской национальной кухни	2	

подготовка к реализации кулинарных и кондитерских изделий татарской национальной кухни	<i>Практическое занятие №1</i> Разработка технологических карт по приготовлению и оформлению холодных блюд татарской национальной кухни	2	
	2. Технологический процесс приготовления супов татарской национальной кухни	4	
	<i>Практическое занятие №2</i> Разработка технологических карт по приготовлению и оформлению супов татарской национальной кухни	2	
	3. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы татарской национальной кухни	4	
	<i>Практическое занятие №3</i> Разработка технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из рыбы татарской национальной кухни	2	
	4. Технологический процесс приготовления блюд из мяса татарской национальной кухни	4	
	<i>Практическое занятие №4</i> Разработка технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из мяса татарской национальной кухни	4	
	5. Технологический процесс приготовления блюд из овощей и круп татарской национальной кухни	4	
	<i>Практическое занятие №5</i> Расчет используемого сырья для приготовления блюд из овощей и круп татарской национальной кухни.	2	
	6. Технологический процесс приготовления сладких блюд татарской национальной кухни	2	
	<i>Практическое занятие №6</i> Разработка технологических карт по приготовлению и оформлению сладких блюд татарской национальной кухни	2	
	7. Технологический процесс приготовления мучных блюд татарской национальной кухни	4	
	<i>Практическое занятие №7</i> Расчет используемого сырья для приготовления мучных блюд татарской национальной. Разработка технологических карт по приготовлению и оформлению мучных блюд татарской национальной кухни	4	
Дифференцированный зачет	2		

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)

Учебная практика

Виды работ:

МДК07.01

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.

16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.
18. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
19. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
20. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
21. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
22. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
23. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

МДК 07.02

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
3. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
5. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
6. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

<p>7. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>МДК 07.03</p> <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления татарской национальной кухни</p> <p>3. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента татарской национальной кухни, расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>7. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>8. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>216</p>

инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

9. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
11. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
12. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
17. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.
18. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
19. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
20. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к

<p>безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 21. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 22. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 23. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 24. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 25. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 26. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 27. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 28. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 29. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 30. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 31. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 32. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 33. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
<p>Всего</p>	<p>396</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Реализация программы модуля предполагает прохождение учебной и производственной практики в Учебной кухне ресторана, Учебном кондитерском цехе, Кухне организации питания, Кондитерском цехе организации питания.

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная кухня ресторана, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Машина для вакуумной упаковки;

Газовая горелка (для карамелизации);

Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

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»,2024

Матюхина.З.П. – Основы физиологии питания, гигиены и санитарии - Издательство центр «Академия»,2023
Золин.В.П. - Технологическое оборудование предприятий общественного питания - Издательство центр «Академия»,2024

Матюхина.З.П., Королькова.Э.П.- Товароведение пищевых продуктов - Издательство центр «Академия»,2023
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»,2022

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, 2021 год.

Дополнительные источники:

3. Учебники и учебные пособия

Сопина. Л.И. – Учебное пособия повара – Москва 2023

Шембель .А.Ф. – Рисование и лепка для кондитеров - Издательство центр «Академия»,2024

Фатыхов. Д.Ф., Белихова. А.Н. – Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту - Издательство центр «Академия»,2024

Соколова. С.В. – Основы экономики. Рабочая тетрадь - Издательство центр «Академия»,2017
Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Раздел 1,2 – М.2022
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:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none">– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none">- заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: <ul style="list-style-type: none">- выполнения заданий по модулю;- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; • системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p>Промежуточная аттестация: - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	

<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия 	
---	--	--

<p>домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>заданию, рецептуре</p> <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p>Промежуточная аттестация: - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, 	

	<p>чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 . Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – 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 	<p>- заданий по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 08 Использовать средства физической культуры для</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

<p>сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>		
<p>ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью
357 *Крестьянская школа*
Секретарь учебной
части *Мур*



