

Комитет образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО

(наименование организации)

(Должность, Ф.И.О.)

М.П.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

САМОХВАЛОВ С.В.

«_____» _____ 20____ г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 07 Выполнение рабочей профессии Повар

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград
2023

Рассмотрено на заседании кафедры
Профессионального цикла
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
Заведующий кафедрой
_____ Веденеева Л.В.

Одобрено
Заместитель директора по УР
_____ Тазов А.М.
Заместитель директора по ПО
_____ Николаева Н.В.
« _____ » _____ 20 ____ г.

Разработчик:
Преподаватель ГБПОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»
Чернецова Л.В.

Эксперты

Внутренняя экспертиза
Заведующий методическим отделом _____ Ясавнина С.Н.
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса
и торговли»

Содержательная
экспертиза _____
_____ должность _____ подпись _____ Ф.И.О.

Внешняя экспертиза
Содержательная
экспертиза _____
_____ Название организации _____
_____ _____
_____ должность _____ подпись _____ Ф.И.О.

М.П.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
3. Условия реализации рабочей программы	26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент может освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков функционального питания» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и хранению кулинарной продукции функционального питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.3. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кулинарной продукции функционального питания, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Спецификация ПК разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, хранения и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для функционального питания			
ПК 7.1.-7.3.	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; - требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента функционального питания в соответствии с
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения 	

		оборудования на рабочем месте повара	инструкциями и регламентами; - методы контроля качества сырья, продуктов , качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля приготовления качественной продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности при приготовлении кулинарной продукции для функционального питания; - последовательность выполнения технологических операций ; - современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для функционального питания; - возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены ; - правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов ; - виды, назначение упаковочных материалов , - способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для функционального питания; - условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента функционального питания; - правила оформления заявок на склад
	Организация и контроль подготовки рабочих мест , оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе ; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности , пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовой кулинарной продукции.	
ОК.01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и

	<p>решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценивание рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценок и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов при решении задач в профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечение ресурсосбережением на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания			
ПК 7.1, 7.2, 7.3.	<p>Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, закусок, напитков, кулинарных изделий для функционального питания;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания в соответствии с рецептурой, заказом;</p>	<p>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов разнообразного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания;</p> <p>- варианты сочетания основных</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания 	продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничной кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания; <ul style="list-style-type: none"> - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов, заправок, заготовок, других полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для кулинарной продукции с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления кулинарной продукции разнообразного ассортимента для функционального питания; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления кулинарной продукции для функционального питания; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	Контроль и ведение процессов приготовления супов для функционального питания	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать процесс приготовления и готовить супы, разнообразного ассортимента для функционального питания; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность супов для потребителей функционального питания; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы разнообразного ассортимента для потребителей функционального питания; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы 	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составлять план действия,	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных областях; Методы работы в

	<p>в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценивание рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценок и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Определять необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах;</p> <p>Реализовывать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценивания результатов при решении задач в профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ07:

всего – **276** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – **258** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – **70** часов

консультации – **6** часов

промежуточная аттестация – **12** часов

самостоятельной работы – **38** часов

производственной практики по специальности – **150** часов

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных, общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	Производствен- ная, часов
			всего, часов	в том числе, часов:		всего, часов	
		лабораторные работы		практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1.- 7.3.ОК.	Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления, подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания	90	38	-	14	10	42
ПК 7.1, 7.2, 7.3. ОК.	Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания	168	32	16	6	28	108
ПК 7.1-7.3 ОК.	Производственная практика						150
	Всего	258	70	16	20	38	150
	Консультации	6					
	Промежуточная аттестация	12					
	Итого	276					

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ07

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля ПМ07, междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа студентов</i>	<i>Объем часов</i>
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания		38
МДК. 07.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации блюд функционального питания		90
Тема 1.1. Виды, основные понятия и требования к организации функционального питания	Содержание	Уровень освоения
	1. Миссия, цели, задачи, профессиональные компетенции при изучении ПМ07. Виды функционального питания (лечебное, профилактическое, санаторное, при промышленных предприятиях, в дошкольных образовательных учреждениях, в общеобразовательных школах, учебных заведениях). 2. Основные понятия в функциональном питании (режим питания, рацион, рациональное питание, сбалансированное питание, усвояемость пищи, пищевая ценность, безопасность, типы щажения, диета и др.). 3. Нормативная документация, действующая в индустрии функционального питания и ее использование (ГОСТ Р, Сан ПиН, сборники технических нормативов, ХАССП).	2
	1. Рекомендуемые типы предприятий с организацией функционального питания и требования к их содержанию. 2. Организация технологического процесса и техническое оснащение работ по приему сырья, продуктов, хранению, подготовке к приготовлению, производству и подготовки к хранению и реализации готовой кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов и готовой кулинарной продукции функционального питания. 3. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой кулинарной продукции функционального питания. 4. Требования к персоналу предприятий с организацией функционального питания (личная гигиена персонала: мед. осмотр, санитарная одежда, профессиональная подготовка, образование и др.).	2
	1. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания населения при организации функционального питания для различных категорий потребителей. Специализированное питание. 2. Суточная потребность человека в питательных веществах. Физиологические рекомендации при организации функционального питания для различных категорий потребителей с учетом интенсивности труда, пола, возраста, веса, места проживания.	2
		6

	3. Рекомендуемые режимы питания в лечебных учреждениях, санаториях, профилакториях, дошкольных и школьных учреждениях. Факторы, влияющие на составление режимов питания для различных категорий потребителей.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	Практическое занятие 1. Составление и обоснование режимов питания в предприятиях с организацией функционального питания (лечебных учреждениях, санаториях, профилакториях, дошкольных и школьных учреждениях) с расчетом потребностей человека в питательных веществах на каждый прием пищи, с учетом специализации и видом приема пищи для различных категорий потребителей.		2
	Практическое занятие 2. Составление схемы технологического процесса по производству кулинарной продукции функционального питания. Определение основных рисков в области безопасности процессов приготовления и реализации кулинарной продукции, с учетом выполнения требований системы ХАССП, СанПиН.		2
Тема 1.2. Основы организации лечебно - профилактического, санаторного питания	Содержание	Уровень освоения	6
	1. Принципы лечебно – профилактического, санаторного питания. Рекомендуемые режимы питания (в санаториях, в больницах, ночных профилакториях). Виды щажений, их характеристика. 2. Номерная система лечебного питания. Характеристика номерных диет	2	
	1. Рекомендуемые типы предприятий при больницах, санаториях, профилакториях Требования к организации технологического процесса в предприятиях питания при больницах, санаториях, профилакториях. Микроклимат на производстве и требования к охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация системы качества в предприятиях питания с организацией лечебно - профилактического, санаторного питания. Санитарно-лабораторный контроль параметров качества готовой продукции, обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях питания с организацией лечебно - профилактического, санаторного питания (технологический процесс и точки контроля).	2	
	1. Порядок составления производственной программы (расчетного меню) для организованного контингента в лечебно - профилактических, санаторных учреждениях. 2. Последовательность расчета сырья по расчетному меню и составление заявок на склад для получения сырья продуктов, полуфабрикатов.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне производства предприятия функционального питания: - подбор и расчет теплового и вспомогательного оборудования (пароконвектоматов, пищеварочных котлов, плит,		2

	производственных столов); - подбор инвентаря, посуды по меню функционального питания.		
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по составлению производственной программы предприятия с организованным контингентом: - составление расчетного меню с учетом диеты и суточной потребности больного (лечащего) человека в питательных веществах; - расчет сырья по меню и составление заявок на склад на получения сырья		2
Тема 1.3. Основы организации питания в дошкольных образовательных учреждениях	Содержание	Уровень освоения	6
	1. Требования и рекомендации по организации питания в дошкольных учреждениях. Принципы составления детского рациона. 2. Физиологические нормы суточной потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (3-7 лет). Организация рационального питания в ДООУ с различным временным пребыванием детей. 3. Витаминизация, ее значение и порядок проведения. Продукты, запрещаемые в питании детей в ДООУ.	2	
	1. Типы предприятий и требования к организации технологического процесса в предприятиях питания при дошкольных образовательных учреждениях. 2. Последовательность составления расчетного меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет (нормы потребления основных продуктов питания, режим питания, рекомендуемые объемы порций для детей).	2	
	1. Типы предприятий и требования к организации технологического процесса в пищеблоках при дошкольных образовательных учреждениях. Организация и техническое оснащение работ по хранению сырья, полуфабрикатов и приготовлению кулинарной продукции разнообразного ассортимента в предприятиях при дошкольных образовательных учреждениях. Требования к охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация системы качества в предприятиях питания при дошкольных образовательных учреждениях. Санитарно-лабораторный контроль параметров качества готовой продукции, обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях питания с организацией детского питания. Основные риски в области безопасности процессов приготовления и реализации кулинарной продукции, с учетом выполнения требований системы ХАССП, СанПиН.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по составлению производственной программы предприятия с организованным контингентом: - составление расчетного меню с учетом возраста детей и суточной потребности ребенка в пищевых веществах; - расчет сырья по меню и проведение сравнительного анализа расхода сырья с рекомендуемыми нормами потребления.		2
Тема 1.4. Основы организации питания в школьных	Содержание	Уровень освоения	6
	1. Требования и рекомендации по организации питания в школьных учреждениях. Принципы составления	2	

образовательных учреждений	рациона школьников. 2. Физиологические нормы суточной потребности детей и подростков в основных пищевых веществах и энергии (7-10 и 11-17 лет). 3. Витаминизация, ее значение и порядок проведения. Продукты, запрещающие в питании детей в ШОУ.		
	1. Требования по составлению меню для детей в возрасте от 7 до 10 лет (нормы потребления основных продуктов питания, режим питания, рекомендуемые объемы порций для детей). 2. Организация рационального питания в ШОУ с различным временным пребыванием детей и подростков в школе.	2	
	1. Типы предприятий питания и требования к организации технологического процесса в предприятиях при школьных образовательных учреждениях. Организация и техническое оснащение работ по хранению сырья, полуфабрикатов и приготовлению кулинарной продукции разнообразного ассортимента в предприятиях при школьных образовательных учреждениях. Требования к охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация системы качества в предприятиях питания при школьных образовательных учреждениях. Санитарно-лабораторный контроль параметров качества готовой продукции, обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях питания с организацией школьного питания Основные риски в области безопасности процессов приготовления и реализации кулинарной продукции, с учетом выполнения требований системы ХАССП, СанПиН.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по составлению производственной программы предприятия с организованным контингентом: - составление расчетного меню с учетом возраста и суточной потребности подростка в пищевых веществах; - расчет сырья по меню, составление заявок на склад	2	
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для школьников по составленному расчетному меню.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление плана-меню кулинарной продукции функционального питания с учетом диеты или возраста детей, подростков, сезона, вида приема пищи (по индивидуальным заданиям преподавателя).			10

<ol style="list-style-type: none"> 5. Проведение расчетов сырья с проведением сравнительного анализа расхода сырья с рекомендуемыми нормами для организованного контингента потребителей. 6. Изучение ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с. 7. Изучить ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» и выписать в рабочую тетрадь названия способов обработки продуктов, термины. 8. Составление таблицы по характеристике способов тепловой обработки и способов нагрева продукта, с учетом сохранности сырья. 9. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 10. Составление таблицы по характеристике номерных диет с учетом разрешенных и запрещенных продуктов питания, видов тепловой обработки методов щажения. 11. Изучение Закона РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрено Советом Федерации 23 дек. 1999 г.; с изменениями от 13.07.2015 г. № 213-ФЗ]. 12. Изучение Федерального закона о техническом регулировании (с изменениями на 5 апреля 2016 года) (редакция, действующая с 1 июля 2016 года) 13. Решение производственных ситуаций по техническому оснащению процессов приготовления кулинарной продукции функционального питания (по заданиям преподавателя). 14. Проведение анализа технического оснащения предприятий с организацией функционального питания (по результатам работы на производстве). 15. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 16. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 17. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 07 по разделу 1</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация проведения всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности. 2. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к процессам приема сырья, продуктов, производства и подготовки кулинарной продукции функционального питания к реализации при выполнении работ на предприятии (базе практики). 3. Ознакомление с требованиями системы качества, в том числе системой анализа, оценками и методами управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) при выполнении работ на предприятии (базе практики). 4. Ознакомление с технологическим процессом, составом помещений, их назначением на предприятии с организацией функционального питания – базы практики. 5. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации функционального питания – базы практики. 6. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 7. Выполнение задания по приему сырья, продуктов в складские помещения предприятия, работа с поставщиками, анализ качества и количества поставляемого сырья, продуктов, полуфабрикатов, соответствия сопровождаемых документов, поданных заявок с учетом обеспечения 	42

<p>безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Выполнение задания по выбору способов и режимов и хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, подбору и расчету складского оборудования, отпуску сырья, продуктов, полуфабрикатов по заявкам на производство. Проведение сравнительного анализа выбора способов и режимов хранения, технической оснащенности складских помещений и соответствия обеспечения безопасности продукции требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы). 9. Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в овощном цехе. Проверка наличия, заказа (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. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы на производстве). 10. Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в мясном (мясо - рыбном, птице - гольевом) цехе. Проверка наличия, заказа (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. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы на производстве). 11. Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению горячих блюд, соусов, гарниров, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой горячего цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы на производстве). 12. Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по приготовлению холодных блюд, соусов, гарниров, закусок, напитков функционального питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой холодного цеха предприятия - базы практики, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НССР) (на базе практики по результатам работы на производстве). 13. Выполнение задания (заказа) по организации рабочего места по реализации (презентации) готовой кулинарной продукции функционального питания, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, упаковки на вынос и для транспортирования. 14. Выполнение задания по организации хранения кулинарной продукции функционального питания на раздаче, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции и обеспечения требуемой температуры отпуска. 15. Выполнение задания (заказа) по организации хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности (охлаждение и замораживание готовой продукции функционального питания с учетом обеспечения ее безопасности). 16. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень эффективности организации труда, 	
--	--

соблюдение санитарно-гигиенических требований, технической оснащенности, условий хранения на складе, в цехах, на раздаче, эффективное использование профессиональной терминологии и т.д.).		
Всего по разделу 1.		48
ППС		42
Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания		32
МДК 07.02 Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд функционального питания		168
Тема 2.1. <i>Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов функционального питания</i>	Содержание	Уровень освоения
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность супов функционального питания. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении супов разнообразного ассортимента функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов функционального питания. 2. Правила оформления и подачи супов, температура подачи супов, разнообразного ассортимента функционального питания. Сервировка стола, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 8 Решение ситуационных задач по расчету сырья, подбору и расчету высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, супов разнообразного ассортимента функционального питания.	2
Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск супов разнообразного ассортимента функционального питания. (составление технологической документации, проведение расчетов сырья на заданное количество порций (по заданию), составление заявки на получение сырья, продуктов, организация рабочего места, приготовление супа, оформление и подготовка к презентации, уборка рабочего места, проведение дегустации и оценивания результатов приготовления с указанием дефектов, подведение итогов).		4
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. темы 2.1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		4

4. Разработка рецептуры технологии супов функционального питания, выносимых на мастер-классы (индивидуальные творческие задания), лабораторные работы. Отработка супов функционального питания для мастер-классов. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Тема 2.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации соусов функционального питания	Содержание	Уровень освоения	1
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность соусов функционального питания. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов функционального питания. 2. Современные направления в приготовлении соусов. Современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов и готовых соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для соусов и отдельных готовых соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности. 3. Правила отпуска соусов: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Варианты оформления тарелки и блюд соусами функционального питания. 4. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие 9 Решение ситуационных задач по расчету сырья, подбору и расчету высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов разнообразного ассортимента функционального питания.		2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. темы 2.2			4
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления соусов функционального питания. 5. Составление таблицы по подбору горячих соусов к блюдам функционального питания: из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. 6. Составление технологических схем (алгоритмов) приготовления соусов функционального питания (по заданию преподавателя).			

7. Разработка слайдов компьютерной презентации для портфолио по результатам выполнения работ на производственной практике и мастер-классов. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Тема 2.3. Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий функционального питания	Содержание	Уровень освоения	1
	1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий функционального питания. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий функционального питания	2	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд разнообразного ассортимента функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2,3	
	4. Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий функционального питания, выбор посуды для отпуска. Способы подачи блюд в зависимости от вида обслуживаемого контингента, типа организации питания и способа обслуживания. «Шведский стол», свободный выбор блюд, питание по комплексам, диетам, и др. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2,3	
	Тематика лабораторных занятий		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд, гарниров разнообразного ассортимента функционального питания из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. (составление технологической документации, проведение расчетов сырья на заданное количество порций (по заданию), составление заявки на получение сырья, продуктов, организация рабочего места, приготовление блюд, закусок, оформление и подготовка к презентации, уборка рабочего места, проведение дегустации и оценивания результатов приготовления с указанием дефектов, подведение итогов).		4
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. темы 2.3. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных			4

<p>документов.</p> <ol style="list-style-type: none"> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для функционального питания. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Составление технологических карт на блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий функционального питания Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 			
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки функционального питания</i>	Содержание	Уровень освоения	
	<p>1. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра функционального питания Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц, творога и сыра. Современные методы приготовления блюд из яиц, творога и сыра разнообразного ассортимента функционального питания. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. «Шведский стол», комплексное питание, свободный выбор блюд, по диетам, и др. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	2	1
	<p>2. Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий функционального питания из муки. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий и методы приготовления. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 тема 2.4. <ol style="list-style-type: none"> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем (алгоритмов) приготовления блюд функционального питания из яиц, творога, сыра, муки (по заданию преподавателя). Составление таблиц по определению дефектов и определению способов их устранения при приготовлении и реализации блюд функционального питания из яиц, творога, сыра, муки. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 			4

7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Тема 2.5. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, из нерыбного водного сырья функционального питания	Содержание	Уровень освоения	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья функционального питания. Принципы формирования ассортимента блюд, кулинарных изделий из региональных продуктов, разрешенных для организованных контингентов потребителей функционального питания. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд функционального питания из рыбы и нерыбного водного сырья функционального питания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 2. Правила оформления и отпуска блюд из рыбы и нерыбного водного сырья функционального питания: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья функционального питания для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1	2
	Тематика лабораторных занятий		4
Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента функционального питания. (составление технологической документации, проведение расчетов сырья на заданное количество порций (по заданию), составление заявки на получение сырья, продуктов, организация рабочего места, приготовление блюд, закусок, оформление и подготовка к презентации, уборка рабочего места, проведение дегустации и оценивания результатов приготовления с указанием дефектов, подведение итогов).			4
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. темы 2.5. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем (алгоритмов) приготовления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований системы ХАССП (НАССР), СанПиН (по заданию преподавателя). 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			4

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Тема 2.6. <i>Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, кролика функционального питания</i>	Содержание	Уровень освоения	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, кролика функционального питания. Принципы формирования ассортимента блюд, кулинарных изделий из региональных продуктов, разрешенных для организованных контингентов потребителей функционального питания. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы, кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд функционального питания из мяса, мясных продуктов, птицы, кролика. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 2. Правила оформления и отпуска блюд функционального питания из мяса, мясных продуктов, птицы, кролика: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд функционального питания из мяса, мясных продуктов, птицы, кролика для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	2
	Тематика практических занятий лабораторных работ		6
	Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по расчету сырья, количества порций блюд, закусок из мяса, мясопродуктов, домашней птицы, кролика: - в соответствии с организованным контингентом потребителей разных категорий; - с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов; - видов и форм обслуживания (шведский стол, свободный выбор блюд, по заказу потребителя, витаминный стол, по комплексам, с предварительным накрытием и т. д.).		2
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд разнообразного ассортимента функционального питания из мяса, мясопродуктов, домашней птицы, кролика. (составление технологической документации, проведение расчетов сырья на заданное количество порций (по заданию), составление заявки на получение сырья, продуктов, организация рабочего места, приготовление блюд, закусок, оформление и подготовка к презентации, уборка рабочего места, проведение дегустации и оценивания результатов приготовления с указанием дефектов, подведение итогов).		4

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. тема 2. 6. <div><div>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</div><div>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</div><div>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</div><div>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания.</div><div>5. Составление схем (алгоритмов) приготовления блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы, кролика, разнообразного ассортимента функционального питания для мастер-классов, лабораторных работ.</div><div>6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления блюд функционального питания из мяса, мясопродуктов.</div><div>7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления блюд функционального питания из сельскохозяйственной птицы.</div><div>8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</div><div>9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</div><div>10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</div><div>11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</div></div>			4
Тема 2.7. <i>Процесс приготовления холодных блюд, закусок, сладких холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий функционального питания</i>	Содержание <div><div>1. Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок функционального питания. Принципы формирования ассортимента холодных блюд, закусок из региональных продуктов, разрешенных для организованных контингентов потребителей функционального питания. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</div><div>Правила оформления и отпуска холодных блюд и закусок функционального питания, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд и закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд функционального питания для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</div></div>	Уровень усвоения <div><div>2</div></div>	1

	<p>2. Ассортимент, значение в питании холодных и горячих сладких блюд (десертов), напитков, хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий функционального питания. Принципы формирования ассортимента холодных и горячих сладких блюд (десертов) напитков, хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий из региональных продуктов, разрешенных для организованных контингентов потребителей функционального питания. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных и горячих сладких блюд (десертов) напитков, хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий функционального питания, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд (десертов), напитков, хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных и горячих сладких блюд (десертов), напитков, хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий функционального питания для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	2	
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. тема 2. 7.</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 13. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 14. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания. 15. Составление схем (алгоритмов) приготовления холодных и горячих сладких блюд (десертов), напитков, хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента функционального питания для мастер-классов, лабораторных работ. 16. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления кондитерских изделий функционального питания с пониженной калорийностью. 17. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления десертов функционального питания с пониженным содержанием жира. 18. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет, о современных, новых технологиях по производству кулинарной продукции для функционального питания и подготовка сообщений и презентаций. 19. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет, по функциональным продуктам и подготовка сообщений и презентаций. 20. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 21. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			4
<p>Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 07 по разделу 2</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Получение задания и выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с полученным заданием, регламентами, стандартами организации питания – базы практики. 			108

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
3. Проверка наличия заказа, составление заявки на получение продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Выбор режимов 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.	
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, изделий функционального питания из разнообразного сырья в соответствии заданием (заказом), производственной программой предприятия с организацией функционального питания.	
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд функционального питания для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, упаковкой готовых блюд, изделий на вынос и для транспортирования.	
6. Выполнение задания по выбору режимов хранения готовых блюд, изделий на раздаче, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции и обеспечение требуемой температуры отпуска блюд, изделий на раздаче.	
7. Подготовка готовых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание с учетом обеспечения безопасности).	
8. 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.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, изделий функционального питания в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Всего по разделу 2	60
ППС 07.	108
Итого по ПМ07.	258

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие:

*учебного кабинета с техническим оснащением и организацией рабочего места;
технологической учебной лаборатории (с учебной кухней)*

Оборудование учебного кабинета с техническим оснащением и организацией рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование:

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

Весовое и измерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;
стеллаж передвижной;
моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;
набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
подставка для разделочных досок;
термометр со щупом;
мерный стакан;
венчик;
миски (нержавеющая сталь);
сито, шенуа;
лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка»,
мусат для заточки ножей;
корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники
суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо
прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гасстроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весовое и измерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы

универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

28. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

36. (Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

(электронные)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 07. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд функционального питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная

(самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.07. предусматриваются следующие виды практик: производственная.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.07. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению блюд, кулинарных изделий, закусок функционального питания			
ПК 7.1.7.3.	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно - гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>--методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции функционального питания работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления кулинарной продукции функционального питания;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>- способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>функционального питания; -условия, сроки, способы хранения кулинарной продукции функционального питания; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления кулинарной продукции функционального питания разнообразного ассортимента; -правила оформления заявок на склад</p>		
	<p>Умения: - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>
	<p>Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по МДК; - экспертная оценка отчетов</p>	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей</i></p>

	<p>безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию кулинарной продукции функционального питания 	<p>по производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированных ПК и ОК. на демонстрационном экзамене 	<p>действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p>Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания</p>			
<p>ПК 7.1., 7.2, 7.3</p>	<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода кулинарной продукции функционального питания, в том числе авторских, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, кулинарной продукции функционального питания; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок функционального питания; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>		
	<p>Умения:</p> <p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,</p>

	<p>термической обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; <p>Действия:</p> <p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p><i>по учебной и производственной практике</i></p> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене 	<p><i>техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	--	---	--