

области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»  
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

Заведующая производством

ООО Абакян г. Волгоград

(наименование организации)

 Пономарева Л.И.  
(должность, Ф.И.О.)



**УТВЕРЖДАЮ**

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

 САМОХВАЛОВ С.В.

« 29 » августа 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Профессионального модуля**

**ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)»**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград 2024

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>30</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>38</b>

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Программа разработана с учетом применения в образовательном процессе материально-технической базы мастерской по компетенции «Поварское дело».

#### **1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы**

Программа предназначена для освоения профессии/должности служащего Повар, и разработана в соответствии с:

1.Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ от 29.12.2012г. (с изменениями и дополнениями).

2.Приказом Минобрнауки РФ от 1 июля 2013 г. N 499«Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (с изм. и доп.)

3.Приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г.N 292 «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изм. и доп.)

4.Приказом Минобрнауки РФ от 15 января 2013г. N10 «О федеральных государственных требованиях к минимуму содержания дополнительных профессиональных образовательных программ профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогических работников, а также к уровню профессиональной переподготовки педагогических работников».

5.Приказом Минобрнауки РФ (Минобрнауки России) от 2 июля 2013 г. No 513 г. Москва «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»(с изм. и доп.)

6.Письмом Минобрнауки РФ No 06-735 от 09.10.2013 г. «О дополнительном профессиональном образовании» (вместе с Разъяснениями о законодательном и нормативном правовом обеспечении дополнительного профессионального образования).

7.Письмом Минобрнауки России от 07.05.2014 N АК-1261/06 «Об особенностях законодательного и нормативного правового обеспечения в сфере ДПО» (вместе с «Разъяснениями об особенностях законодательного и нормативного правового обеспечения в сфере дополнительного профессионального образования»).

8.Постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1993г.N 298 ОК 010-93 «Общероссийский классификатор занятий».

9.Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС).

10.Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94 (постановление Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N367) (с изм. N 1/96, 2/99, 3/2002, 4/2003) <http://professions.org.ru/>(электронная версия).

11.Постановлением Госстандарта России от 6 ноября 2001 No 454-ст «О принятии и введении в действие ОКВЭД». (ОКВЭД: общероссийский классификатор видов экономической деятельности).

12.Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 2013 г. N 706 «Правила оказания платных образовательных услуг».

13.Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. №779);

14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

15. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

## 1.2. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и Профессиональных Стандартов по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД), а именно: **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

**ПК 7.2** Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации супов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 7.3** Осуществлять приготовление и непродолжительное хранение горячих соусов.

**ПК 7.4** Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 7.5** Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 7.6** Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 7.7** Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 7.8** Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 7.9** Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации сладких блюд и напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 7.10.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 7.11.** 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 7.12.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кулинарной продукции функционального питания, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки и повышения квалификации работников кулинарного производства, а также лица, имеющие подготовку по направлениям кулинарного дела желающие повысить квалификацию, будущие индивидуальные предприниматели, специалисты сферы услуг в категории ресторанно-отельного бизнеса при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

## 1.2 Требования к слушателям

Слушатель должен иметь начальное или среднее профессиональное образование или курсы переподготовки. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

## 1.4 Цели и задачи программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар) и соответствующие ему профессиональные компетенции:**

### Спецификация ПК разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1, 3. Организация процессов приготовления, хранения и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 7.1.-7.12.</b>	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- 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	- 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));
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	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-	- 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

		<p>гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	<p>ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p>
	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовой кулинарной продукции.</p>	<p>- важность постоянного контроля приготовления качественной продукции 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 при приготовлении кулинарной продукции;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>- современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для;</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 готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>

			<p>ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила оформления заявок на склад</li> </ul>
ОК.01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при 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>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные 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>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и 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	Участие в деловом общении для	Организовывать работу коллектива и команды.	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p>

	эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями.	Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережением на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 7.1, 7.2, 7.12.</b>	Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> </ul>



		продукты для приготовления горячей кулинарной продукции	- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и
	Контроль и ведение процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сладких блюд, напитков	<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 термической обработке;</p> <p>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</p> <p>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы,</p>	<p>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции;</p> <p>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>

		<p>горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество органолептическим способом</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;</li> </ul>	
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при 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</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные 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>Реализовывать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и 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 оценивания результатов при решении задач в профессиональной деятельности</p>

	критериев оценок и рекомендаций по улучшению плана.		
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями..

#### **1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ 07**

всего –358 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –336 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –92 часа + 120 часа ЛПР

- лабораторных занятий - 120 часа( на базовых предприятиях питания)

- самостоятельной работы обучающегося –20 часов;

- производственной практики по специальности –120 часов;

- консультаций -2 часа;

- квалификационный экзамен – 6 часов.

#### **1.6. Форма обучения**

Очная (с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий)

Программа составлена на основе макета Федерального института развития образования, <https://firo.ranepa.ru/>, ссылка на макеты программ <https://firo.ranepa.ru/spetsialistam-srednego-professionalnogo-obrazovaniya#podgotovka-v-uchrezhdeniyakh-spo>

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации супов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление и непродолжительное хранение горячих соусов.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации горячих холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации сладких блюд и напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.10	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.11	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 7.12	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кулинарной продукции функционального питания, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для

	выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

Коды профес- сиональ- ных, общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля <sup>1*</sup>	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. - 7.12.ОК.	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процесса приготовления, подготовка к реализации горячей кулинарной продукции на различных типах предприятий	2	2	-			
ПК 7.1. - 7.12.ОК.	<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению горячей кулинарной продукции	206	120	72 ЛПР на производстве	14	8	78
ПК 7.1.- 7.12.ОК.	<b>Раздел модуля 3.</b> Организация процессов приготовления, подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания	2	2	-			
ПК 7.1. - 712. ОК.	<b>Раздел модуля 4.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания	134	86	48 ЛПР на производстве	12	6	42
ПК 7.1.- 7.12. ОК.	Производственная практика						120
	<b>Всего</b>	336	210	120	26	14	120
	<b>Консультации</b>	2					
	<b>Квалификационный экзамен</b>	6					
	<b>Итого</b>	358					

### 3.2. Содержание профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>ПМ 07</b> <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процесса приготовления, подготовка к реализации горячей кулинарной продукции на различных типах предприятий				
<b>Тема 1.1. Основные понятия, этапы технологического процесса, технологические принципы производства кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Миссия, цели, задачи, профессиональные компетенции при обучении профессии «Повар». Квалификационная характеристика профессии «повар» в соответствии с Профессиональными стандартами и требования к персоналу (личная гигиена и внутренние стандарты внешнего вида). Основные понятия, используемые в технологии приготовления кулинарной продукции Основные этапы технологического процесса производства кулинарной продукции, краткая характеристика (подготовка к технологическому процессу, производство, завершение работы). Технологические принципы. Краткие сведения о нормативной и технологической документации, действующей в индустрии питания. Термические способы обработки Требования к организации хранения готовой кулинарной продукции	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению горячей кулинарной продукции				
<b>Тема 2.1. Технологический процесс приготовления супов</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Значение супов в питании человека, кулинарное назначение, пищевая ценность. Классификация и краткая характеристика основных групп супов и составных частей. Бульоны и отвары: ассортимент, технология приготовления (костный, мясо-костный, из птицы, рыбный, грибной) Заправочные супы. Правила варки заправочных супов Щи: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск Борщи: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск	<b>2</b>	<b>2</b>
	2.	Рассольники: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск Супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями (ассортимент, технология приготовления), оформление и отпуск.	<b>2</b>	<b>2</b>

		Супы молочные: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск.		
	3.	Супы холодные, сладкие и национальные: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск Требования к качеству супов. Режимы реализации и хранения. Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении супов Организация рабочего места повара по приготовлению супов.	2	2
		<b>Лабораторно-практические занятия</b>		
	4.	<b>Лабораторная работа 1 (на производстве).</b> Тема «Приготовление щей»	6	3
	5.	<b>Лабораторное занятие 2 (на производстве)</b> Тема «Приготовление борщей.	6	3
	6.	<b>Лабораторное занятие 3 (на производстве).</b> Тема «Приготовление рассольников, супов с крупами и макаронными изделиями».	6	3
	7.	<b>Практическое занятие 1.</b> Приготовление супов(заправочных супов, холодных, молочных, сладких) Расчет сырья для приготовления бульонов, супов с учетом сезона и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	2	3
<b>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления соусов</b>		<b>Содержание</b>	4	
	1.	Значение соусов в питании человека, кулинарное назначение, пищевая ценность. Классификация и краткая характеристика основных групп соусов и составных частей. Полуфабрикаты для приготовления соусов: бульоны, пассеровки. Технологический процесс приготовления мясных соусов: основного красного соуса и его производных, их использование. Технологический процесс приготовления мясных соусов: основного белого соуса и его производных, их использование. Технологический процесс приготовления рыбных соусов: основного белого рыбного соуса и его производных, их использование. Ассортимент и особенности приготовления. Требования к качеству соусов. Режимы реализации и хранения.	2	2
	3.	Технологический процесс приготовления соусов грибных. Технологический процесс приготовления соусов сметанных, молочных, яично-масляных, соусов на уксусе. Технологический процесс приготовления соусов яично-масляных, соусов на уксусе. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. Технологический процесс приготовления холодных соусов: грибных, масляных смесей, соуса майонез и его производных, заправок. Ассортимент, использование. Отличительные особенности приготовления. Требования к качеству соусов. Режимы реализации и хранения. Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении соусов. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.	2	2
		<b>Лабораторно-практические занятия</b>		
	4.	<b>Практическое занятие 2.</b> Приготовление соусов Расчет сырья для приготовления соусов с учетом взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций соусов из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	2	3
	5.	<b>Лабораторное занятие 4(на производстве).</b> Тема «Приготовление мясных и рыбных соусов».	6	3



	6.	<b>Лабораторное занятие 5(на производстве).</b> Тема «Приготовление соусов грибных, сметанных, молочных, яично-масляных, соусов на уксусе».	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.3. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Значение блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в питании человека, кулинарное назначение, пищевая ценность. Классификация и краткая характеристика основных групп и составных частей. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов. Режимы реализации и хранения. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Изделия из каш.Режимы реализации и хранения	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 2.4. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Значение блюд из яиц, творога и сыра, мучных блюд из теста в питании человека, кулинарное назначение, пищевая ценность. Технологический процесс приготовления блюд из яиц, творога и сыра. Ассортимент и особенности приготовления. Требования к качеству, режимы реализации и хранения. Технологический процесс приготовления мучных блюд и кулинарных изделий, мучных блюд из теста с фаршем. Приготовление фаршей и начинок.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>			
	3.	<b>Практическое занятие 3.</b> Тема «Приготовления блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем» Решение производственных задач по расчету выхода готовых блюд из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, мучных блюд из теста, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	<b>2</b>	<b>3</b>
	4.	<b>Лабораторное занятие 6 (на производстве)</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.5 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы с костным скелетом.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы. Режимы реализации и хранения Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы. Организация рабочего места повара для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	<b>2</b>	<b>2</b>
	2.	Технология приготовления блюд из жареной (основным способом), тушеной, запеченной рыбы. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы.Требования к качеству блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы. Режимы реализации и хранения Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы. Организация рабочего места повара для приготовления блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторно - практические занятия</b>			
	3.	<b>Практическое занятие 4</b> Тема «Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом». Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы с костным скелетом (разных размеров, видов) Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	<b>2</b>	<b>3</b>

	4.	<b>Лабораторное занятие 7 (на производстве)</b> Приготовление блюд из рыбы.	<b>6</b>	<b>3</b>
	5.	<b>Лабораторное занятие 8 (на производстве)</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.6 Технологический процесс приготовления блюд из мяса домашних животных, домашней птицы</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Технология приготовления блюд из отварного, припущенного, тушеного мяса, субпродуктов, домашних животных, кролика. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд из отварного, припущенного, тушеного мяса, субпродуктов. Режимы реализации и хранения.	2	2
	2.	Технология приготовления блюд из жареного (основным способом), запеченного мяса, субпродуктов домашних животных, кролика. Ассортимент, особенности приготовления. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд. Режимы реализации и хранения	2	2
	3.	Технология приготовления блюд отварной, припущенной, тушеной домашней птицы. Ассортимент, особенности приготовления. Технология приготовления блюд из жареной (основным способом), запеченной домашней птицы. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд. Режимы реализации и хранения	2	2
	<b>Лабораторно- практические занятия</b>			
	4.	<b>Практическое занятие 5</b> Тема «Приготовление блюд из мяса домашних животных, блюд из домашней птицы». Подбор оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при приготовлении блюд мяса домашних животных, домашней птицы, кролика. Расчет сырья для приготовления блюд из мяса домашних животных, домашней птицы, кролика с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление требований - накладных. Организация рабочего места повара.	2	3
	5.	<b>Лабораторное занятие 9 (на производстве)</b> Приготовление блюд из мяса домашних животных.	<b>6</b>	<b>3</b>
	6.	<b>Лабораторное занятие 10 (на производстве)</b> Приготовление блюд из домашней птицы.	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.7 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Значение холодных блюд и закусок в питании человека (химический состав, назначение) Классификация холодных блюд и закусок, характеристика сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам. Приготовление рыбного и мясного желе.	2	2
	2.	Приготовление бутербродов и закусок из хлеба. Ассортимент, особенности приготовления. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Отличительные особенности. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Характеристика сырья и пищевая ценность холодных блюд и закусок из овощей и грибов, яиц. Технология приготовления, оформления, отпуска.	2	2
	3.	Характеристика сырья и пищевая ценность холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. Процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству холодных блюд и закусок и правила проведения бракеража.	2	2

		Техническое оснащение и организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок с соблюдением безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических норм с использованием оптимальных режимов хранения.		
	<b>Лабораторно- практические занятия</b>			
	4.	<b>Практическое занятие 6 Тема «Приготовление холодных блюд и закусок»</b> Подбор посуды, оборудования и инвентаря ; выбор режимов хранения готовых холодных блюд в зависимости от способа реализации. Расчет сырья для приготовления холодных блюд с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	2	3
	5	<b>Лабораторное занятие 11 (на производстве) Приготовление холодных блюд и закусок</b>	6	3
<b>Тема 2.8 Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Блюда из фруктов и ягод. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска фруктов и ягод свежих, быстрозамороженных, фруктов в сиропе. Компоты. Ассортимент. Характеристика. Желированные сладкие блюда. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска киселей, желе, взбитых сливок (сметаны). Замороженные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Отличительные особенности. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: запеканки, блинчики, гренки с плодами и ягодами, яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки в тесте жареные и др. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Технологический процесс приготовления и отпуска. Техническое оснащение и организация рабочего места повара по приготовлению сладких блюд с соблюдением безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических норм с использованием оптимальных режимов хранения.	2	2
	2.	Назначение напитков. Классификация. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Характеристика. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Прохладительные напитки и безалкогольные коктейли. Характеристика. Ассортимент. Отличия. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству напитков. Режимы хранения и реализации.	2	2
	<b>Лабораторно- практические занятия</b>			
	5.	<b>Практическое занятие 7 Приготовление сладких блюд и напитков</b> Техническое оснащение и организация рабочего места повара по приготовлению напитков с соблюдением безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических норм с использованием оптимальных режимов хранения. Расчет сырья для приготовления сладких блюд с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Определение количества порций из заданного количества сырья, веса брутто, нетто, % отходов. Составление ТК.	2	3
	6.	<b>Лабораторно-практическое занятие 12 (на производстве) Приготовление сладких блюд и напитков</b>	6	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1,2. ПМ07.</b> 1.Изучить квалификационной характеристики профессии «повар» в соответствии с Профессиональными стандартами и требования к персоналу (личная гигиена и внутренние стандарты внешнего вида). 2.Подготовить компьютерную презентацию на тему:			8	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Приготовление простых и основных блюд из традиционных видов овощей, плодов, грибов».</li> <li>-«Приготовление блюд из зернового сырья»,«Приготовление блюд из яиц, творога»</li> <li>- «Приготовление супов», «Приготовление компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов»</li> <li>- «Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы с костным скелетом»</li> <li>- «Приготовление полуфабрикатов из мяса домашних животных, птицы», «Приготовление блюд из мяса домашних животных и птицы».</li> <li>- « Приготовление бутербродов и салатов»</li> <li>- «Приготовление холодных сладких блюд»,</li> <li>- «Приготовление горячих сладких блюд»,.</li> <li>- «Приготовление холодных и горячих напитков»</li> </ul>		
<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.</p> <p>Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Выучить правила личной гигиены повара.</li> <li>2.Составить схему технологического процесса приготовления блюд из отварных и припущенных овощей (по заданию преподавателя).</li> <li>3. Составить схему технологического процесса приготовления блюд из жареных, запеченных овощей (по заданию преподавателя).</li> <li>4.Составить технологическую карту на овощное (грибное) блюдо (по заданию преподавателя).</li> <li>5.Составить схемы технологического процесса и технологические карты на приготовления блюд из зернового сырья (по заданию преподавателя).</li> <li>6.Составить схемы технологического процесса и технологические карты на приготовления блюд из яиц и творога (по заданию преподавателя).</li> <li>7.Составить схемы технологического процесса и технологические карты на приготовления мучных блюд и изделий из теста с фаршем (по заданию преподавателя).</li> <li>8. Составить таблицу «Ассортимент и краткая характеристика заправочных супов, способы подачи»</li> <li>9. Составить технологические схемы заправочных супов (по заданию преподавателя).</li> <li>10. Составить кроссворд на тему «Супы»</li> <li>11. Составить алгоритм приготовления молочных, холодных, сладких супов (по заданию преподавателя).</li> <li>12. Составить технологические схемы приготовления соусов (по заданию преподавателя).</li> <li>13.Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы с подбором соусов и гарниров (по заданию преподавателя).</li> <li>14.Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из жареной, тушеной и запеченной рыбы с подбором соусов и гарниров (по заданию преподавателя).</li> <li>15.Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из отварного, припущенного мяса, птицы с подбором соусов и гарниров (по заданию преподавателя).</li> <li>16.Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из жареного, тушеного, запеченного мяса, из рубленой массы мясопродуктов, птицы с подбором соусов и гарниров (по заданию преподавателя).</li> <li>17. Составить технологические карты на холодные блюда и закуски из разных видов сырья (по заданию преподавателя).</li> <li>18.Составить схемы технологического процесса приготовления холодных блюд из отварного, припущенного мяса, птицы с подбором соусов и гарниров (заливные) (по заданию преподавателя).</li> <li>21.Составить схемы технологического процесса приготовления сладких блюд.</li> <li>20.Составить схемы технологического процесса приготовления холодных и горячих напитков.</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>– <b>отработать</b> последовательность и правила выполнения действий для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь оформлять блюда. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, предназначенных для последующего использования.</p>	78	

<p>– <b>отработать</b> последовательность и правила выполнения действий для приготовления супов и соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении супов и соусов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>– <b>отработать</b> последовательность и правила выполнения действий приготовлению и блюд из рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь подбирать гарниры, соуса, оформлять блюда. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении блюд из рыбы с костным скелетом, предназначенных для последующего использования.</p> <p>– <b>отработать</b> последовательность и правила выполнения действий для приготовления блюд из мяса и птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь оформлять блюда. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении блюд из мяса и птицы, предназначенных для последующего использования.</p> <p>– <b>отработать</b> последовательность и правила выполнения действий для приготовления холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок, предназначенных для последующего использования.</p> <p>- <b>отработать</b> последовательность и правила выполнения действий для приготовления сладких блюд и напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении сладких блюд и напитков, предназначенных для последующего использования.</p>			
<b>ПМ 07</b> <b>Раздел модуля 3.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации, хранению кулинарной продукции функционального питания			
<b>Тема 3.1. Виды, основные понятия и требования к организации функционального питания</b>	Содержание		2
	1.	1. 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). 3. Рекомендуемые типы предприятий с организацией функционального питания и требования к их содержанию. 4. 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. 5. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой кулинарной продукции функционального питания. 6. Требования к персоналу предприятий с организацией функционального питания (личная гигиена персонала: мед. осмотр, санитарная одежда, профессиональная подготовка, образование и др.).	2
<b>Тема 3.2. Основные компоненты пищи и их значение в функциональном питании</b>	Содержание		2
	1.	Физиологические основы питания: белки, углеводы, липиды, их роль в функциональном питании, энергетический баланс, витамины, обмен воды и солей.	2

		<p>Значение важнейших пищевых продуктов в функциональном питании человека, их пищевая ценность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- молоко и молочные продукты;</li> <li>- яйца;</li> <li>- мясо и мясные продукты;</li> <li>- рыба и продукты моря;</li> <li>- овощи, плоды, ягоды;</li> <li>- хлеб, крупы и макаронные изделия;</li> <li>- сахаристые продукты и их заменители;</li> <li>- жиры;</li> <li>- вкусовые продукты (чай, кофе, дрожжи, поваренная соль, специи, пряности).</li> </ul> <p>Усвояемость пищевых продуктов.</p> <p>Физиологические рекомендации при организации функционального питания.</p> <p>Режимы питания. Рекомендации по составлению рациона питания в функциональном питании человека (установление физиологических потребностей организма в питательных веществах; составление пищевого рациона в функциональном питании)</p>		
<b>ПМ 07</b> <b>Раздел модуля 4.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента функционального питания				
<b>Тема 4.1.</b> <b>Основы организации лечебно - профилактического, санаторного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1.	Биохимические основы лечебно - профилактического, санаторного питания. Принципы лечебно – профилактического, санаторного питания. Режим питания (общий, в санаториях, в больницах, ночных профилакториях). Виды щажений, их характеристика. Номерная система лечебного питания Структура номерной диеты: показания к применению, целевое назначение, химический состав и энергетическая ценность, продуктовый набор, основные способы приготовления, перечень противопоказанных продуктов и блюд, режим питания и их характеристика.	<b>2</b>	
<b>Тема 4.2. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции для различных диет</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
	1.	Основные принципы лечебного питания при язвенных заболеваниях. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №1 и № 2 Ассортимент и примерные виды меню.	<b>2</b>	
	2.	<b>Практическое занятие № 8</b> Составление меню с расчетом пищевой и энергетической ценности при заболеваниях желудка и язвенных заболеваниях. Расчет сырья для приготовления блюд по диетам с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Составление ТК.	<b>2</b>	<b>3</b>
	3.	Основные принципы лечебного питания при заболеваниях кишечника	<b>2</b>	<b>2</b>

	Особенности технологии приготовления блюд для диеты №3 и № 4 Ассортимент и примерные виды меню. Основные принципы лечебного питания при заболеваниях печени, желчных путей и панкреатите. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №5 и № 6 Ассортимент и примерные виды меню.		
4.	<b>Практическое занятие № 9</b> Составление меню с расчетом пищевой и энергетической ценности при заболеваниях поджелудочной железы, печени, желчных путей. Расчет сырья для приготовления блюд по диете №3, №4, №5, № 6 с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Составление ТК.	2	3
5.	<b>Лабораторное занятие 13 (на производстве)</b>	6	3
6.	<b>Лабораторное занятие 14 (на производстве)</b>	6	3
7.	Основные принципы лечебного питания при заболевании почек. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №7 Ассортимент и примерные виды меню. Основные принципы лечебного питания при ожирении Особенности технологии приготовления блюд для диеты №8 Ассортимент и примерные виды меню. Основные принципы лечебного питания при сахарном диабете. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 9 Ассортимент и примерные виды меню. Основные принципы лечебного питания при сердечно- сосудистой недостаточности и ревматизме. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 10 Ассортимент и примерные виды меню.	2	2
8.	<b>Практическое занятие № 10</b> Составление меню с расчетом пищевой и энергетической ценности при сердечно- сосудистой недостаточности и ревматизме, при заболевании почек Расчет сырья для приготовления блюд по диете №7, № 8, № 9, №10 с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Составление ТК.	2	3
9.	Основные принципы лечебного питания при атеросклерозе и гипертонической болезни. Особенности технологии приготовления блюд для (овощной, магниевой, калиевой) диет. Ассортимент и примерные виды меню. Основные принципы лечебного питания при общей диете. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №15. Ассортимент и примерные виды меню.	2	3
10.	<b>Практическое занятие № 11</b> Составление циклического меню (на 10 дней) с расчетом пищевой и энергетической ценности по лечебным диетам. Расчет сырья по меню для приготовления блюд по диете. Составление требований накладных на получение продуктов со склада.	2	3
11.	<b>Лабораторное занятие 15 (на производстве)</b>	6	3
12.	<b>Лабораторное занятие 16 (на производстве)</b>	6	3

Тема 4.3. Организация рабочего места повара и процесса приготовления кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания.	Содержание		2	
	1.	<p>Характеристика структуры производства при организации лечебно - профилактического, санаторного питания.</p> <p>Требования к организации технологического процесса в предприятиях питания при больницах, санаториях, профилакториях.</p> <p>Характеристика рабочих мест. Организация рабочих мест производственных цехов предприятий питания при больницах, санаториях, профилакториях.</p> <p>Микроклимат на производстве и требования к охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности.</p> <p>Техническое оснащение производственных цехов.</p> <p>Требования к размещению оборудования в предприятиях питания в больницах, санаториях, профилакториях.</p> <p>Требования к эксплуатации оборудования, соблюдению техники безопасности, к производственному разделочному инвентарю пищеблоков.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к качеству подготовки, эксплуатации и уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов.</p>	2	
Тема 4.4. Основы организации питания в дошкольных образовательных учреждениях	Содержание		2	
	1.	<p>Рекомендации по организации питания в дошкольных учреждениях в соответствии с СанПиН 2.4.1.1249-03 п.2.10.</p> <p>Основные принципы составления детского рациона.</p> <p>Физиологические нормы суточной потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (3-7лет).</p> <p>Организация рационального питания в ДОУ с различным временным пребыванием детей</p> <p>Требования по составлению меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет (нормы потребления основных продуктов питания, режим питания, рекомендуемые объемы порций для детей).</p> <p>Витаминизация, ее значение и порядок проведения.</p> <p>Продукты, запрещающие в питании детей в ДОУ.</p> <p>Требования к транспортированию, хранению пищевых продуктов, приготовлению, отпуску и хранению готовой кулинарной продукции.</p> <p>Требования и санитарно-лабораторный контроль параметров качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях питания в ДОУ (технологический процесс и точки контроля).</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, техническому состоянию, территории и обслуживанию детей в ДОУ.</p>	2	2
Тема 4.5. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции в пищеблоках дошкольных образовательных учреждений	Содержание		4	
	1.	<p>Технология приготовления холодных закусок для детей в ДОУ.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления.</p> <p>Технология приготовления блюд для завтраков и ужинов в питании детей в ДОУ.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления.</p> <p>Требования к качеству холодных блюд, блюд для завтраков и ужинов, режимам отпуска и хранения.</p> <p>Технология приготовления супов, соусов для детей в ДОУ.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления.</p> <p>Требования к качеству супов, соусов. Режимы отпуска и хранения.</p>	2	2



		Технология приготовления вторых блюд из мяса, мясопродуктов, птицы и рыбы для детей в ДОУ. Ассортимент, особенности приготовления. Рекомендации по подбору гарниров, соусов Требования к качеству вторых блюд из мяса, мясопродуктов, птицы, рыбы, режимам отпуска и хранения.		
	2.	Технология приготовления сладких блюд и напитков, блюд для полдников для детей в ДОУ. Ассортимент, особенности приготовления. Технология приготовления праздничных блюд для детей в ДОУ. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству сладких блюд и напитков, блюд для полдников, праздничных блюд. Режимы отпуска и хранения.	2	2
	3.	<b>Практическое занятие № 12</b> Составление 3-х дневного меню для детей в возрасте 3-7лет методом подбора блюд с учетом пищевой и энергетической ценности. Составление 3-х дневного меню для детей по нормам потребления в возрасте 3-7лет с различным временем пребывания. Расчет сырья на заданное количество порций с учетом кондиции и взаимозаменяемости некоторых продуктов. Составление требований-накладных на получение продуктов со склада	2	3
	4.	<b>Лабораторное занятие 17 (на производстве)</b>	6	3
	5.	<b>Лабораторное занятие 18 (на производстве)</b>	6	3
<b>Тема 4.6. Основы организации питания в школьных образовательных учреждениях</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1.	Рекомендации по организации питания в школьных учреждениях в соответствии с Методическими указаниями от 26.12.1986г №315. Основные принципы организации рационального питания учащихся. Физиологические нормы суточной потребности детей и подростков в основных пищевых веществах и энергии (6-17лет). Организация рационального питания в ОУ с различным временным пребыванием детей и подростков в соответствии с СанПиН 2.4.2. 1178-02. Требования по составлению меню для детей и подростков. (нормы потребления основных продуктов питания, режим питания, рекомендуемые объемы порций).  Ассортимент основных продуктов и требования к транспортированию, хранению пищевых продуктов, приготовлению, отпуска и хранению готовой кулинарной продукции. Витаминизация, ее значение и порядок проведения. Продукты, не рекомендуемые в питании детей и подростков в ОУ.  Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, техническому состоянию, территории и обслуживанию в ОУ. Требования и санитарно-лабораторный контроль параметров качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях питания в ОУ (технологический процесс и точки контроля).	2	
<b>Тема 4.7. Особенности</b>	<b>Содержание</b>		4	2

технологии приготовления кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений	1.	Технология приготовления холодных блюд и закусок в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления.	2	
		Технология приготовления супов в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления.		
		Требования к качеству холодных блюд, супов, режимам отпуска и хранения.		
	2	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, круп в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления.	2	
		Требования к качеству блюд из овощей и гарниров, режимам отпуска и хранения, соусов в питании детей и подростков в ОУ.		
		Технология приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления.		
3	Правила подбора гарниров и соусов.	2	3	
	Требования к качеству блюд , режимам отпуска и хранения.			
	Технология приготовления сладких блюд, мучных блюд, изделий, напитков в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления.			
4	Требования к качеству, режимам отпуска и хранении.	6	3	
	Практическое занятие № 13			
	Составление 5-х дневного меню для детей в возрасте 6-10 лет в летне-осенний период методом подбора блюд с учетом пищевой и энергетической ценности.			
5	Лабораторное занятие 19 (на производстве)	6	3	
	Лабораторное занятие 20 (на производстве)			
Самостоятельная работа при изучении раздела 3, 4 ПМ07. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Составление меню по различным диетам (по заданию преподавателя) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Изучение требований по созданию оптимальных условий труда в производственных цехах предприятий питания. Изучение требований к организации труда в производственных цехах предприятий питания в соответствии СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Изучение норм оснащения в зависимости от типа ПОП, его мощности и выпускаемого ассортимента по справочнику руководителя. Изучение требований к организации питания в школьных образовательных учреждениях, в соответствии с Методическими указаниями по организации рационального питания учащихся в образовательных школах от 26.12.1986г №315 (конспект п.2).			6	3
Примерная тематика домашних заданий Составление алгоритма приготовления блюд по диетам (по заданию преподавателя). Составление меню по диетам на 1 день с учетом пищевой и энергетической ценности (по заданию преподавателя). Составление компьютерной презентаций по освоению ПКЗ (приготовление блюд и организация диетического питания в санаториях, профилакториях,				

<p>больницах).</p> <p>Составление алгоритма приготовления блюд для детей (по заданию преподавателя).</p> <p>Составление меню на 5 дней для детей 7-14 лет с разным временным пребыванием (и в разные смены) в ШОУ (по заданию преподавателя).</p> <p>Составление компьютерной презентации по освоению ПК 4 (приготовление блюд и организация детского и подросткового в ШОУ).</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ – отработать</b> последовательность и правила выполнения действий при приготовлении кулинарной продукции диетического питания в санаториях, профилакториях, больницах с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Уметь организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции для диетического питания, обеспечивать и контролировать правильный температурный и временной режимы приготовления, подачи и хранения кулинарной продукции диетического питания в санаториях, профилакториях, больницах.</p>	42	3
<p><b>Консультации 2 часа</b></p> <p><b>Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 07</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация проведения всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности.</li> <li>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).</li> <li>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).</li> <li>4. Ознакомление с технологическим процессом, составом помещений, их назначением на предприятии с организацией функционального питания – базы практики.</li> <li>5. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации функционального питания – базы практики.</li> <li>6. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического, торгового, складского оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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 безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>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 (НАССР) (на базе практики по результатам работы).</li> <li>9. Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в овощном цехе. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Подбор и расчет технологического и холодильного оборудования и проведение анализа технического оснащения технологических процессов и соответствия обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги требованиям ХАССП (НАССР) (на базе практики по результатам работы на производстве).</li> <li>10. Выполнение задания по организации рабочего места к выполнению подготовительных операций в мясном (мясо - рыбном, птице -</li> </ol>	120	

<p>гольевом) цехе. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 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).</p> <p>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).</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>14. Выполнение задания по организации хранения кулинарной продукции функционального питания на раздаче, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции и обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>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).</p> <p>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.).</p>		
<b>Квалификационный экзамен</b>		
<b>Всего</b>	<b>358</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

#### **Мастерская «Поварское дело» 6 рабочих мест повара**

##### **Общая зона для обучающихся**

##### **Учебно-лабораторное оборудование (общая инфраструктура)**

1. Водонагреватель NTS 100
2. Весы настольные электронные (профессиональные) GAS SW-10
3. Кулер для воды Vatten
4. Овоскоп ОН-10
5. Стол складной прямоугольный для презентации
6. Технологические перегородки
7. Стул складной
8. Локеры (Запираемый шкафчик)
9. Аппарат вакуумный упаковочный INDOKOR IVP-260/PD
10. Льдогенератор Brema CB 416W
11. Горячий стол
12. Стерилизатор ножей ITERMA стн-18
13. Инсектицидная лампа Airhot IK-40W (Ловушка для насекомых лампа Airhot IK-40W)
14. Облучатель бактерицидный ОБН-150 (2 лампы)
15. Надстройка к столу двухъярусная
16. Стол тумба
17. Стол тумба
18. Стол тумба
19. Зонт вытяжной
20. Шпилька (стеллаж) передвижной
21. Термостат погружной (APACH ASW WI-FOOD)
22. Ванна для термостата
23. Дегидратор HURAKAN HKN-DHD6
24. Бликсер настольный Robot Coupe-2
25. Коптильный пистолет (POLYSCIENCE NHE SMOKING GUN PRO)
26. Шкаф морозильный (Polar CB107-7)
27. Машина кухонная - робот ROBOT COUPE ROBOT-COOK 43000R
28. Кофемолка (DJSCH VRV 6003)
29. Штангенциркуль электронный
30. Соковыжималка (REDMOND RJ-M908, центробежная корпус нерж., сталь, 100Вт)
31. Фритюрница (ROSSO HEF-4L)
32. Микроволновая печь (Samsung VT81KRW-2)
33. Шкаф шоковой заморозки

34.Гастроемкость из нержавеющей стали

35.Ножи поварские

#### **Рабочее место преподавателя и оборудование для визуализации**

1. Стол (письменный эргономичный, 1400\*800\*750 мм, правый)
2. МФУ лазерный (HP laser Jet Pro M 227sdn (G3Q74A) Duplplex Net)
3. Экран Lumien Master Control 200\*129MW (LMC-100128)
4. Проектор BENQ SU765, белый
5. Кронштейн для телевизора Ultramounts UM 869 черный 23-55
6. IP видеокамера: 5 МП IP камера SVI-D353VM SD SL
7. IP видеорегистратор: SVN-8125
8. 8-ми портовый POE-коммутатор с 2-мя бортами uplink: (SVB-408PC)
9. RJ-45 джек (8P8C)
- 10.Кабель UTP для внутренней прокладки: NKL 4100 А-xx
- 11.Жесткий диск: WD1TB Purple (WD10PURZ)
- 12.Принтер лазерный (HP LaserJet Pro M203dn лазерный)
- 13.Ноутбук
- 14.Телевизор для визуализации SAMSUNG HG43EJ690U 43 черный
- 15.Колонки SWEN 470,(2.0)

#### **Рабочее место повара - (учебно-производственное оборудование, посуда и инвентарь)**

1. Шкаф холодильный (Polar CM-105-G)
2. Блендер ручной погружной (Миксер ROBOT COUPE MINI MP190 COMBI)
3. Блендер погружной VITEK (Блендер погружной VITEK черный/ серебр, 12 режимов, турборежим 100Вт)
4. Плита индукционная ПИ Н 1(М) БОК (350\*450\*150) настольная
5. Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2-01
6. Плита индукционная 4х конфорочная с зонтом
7. Стол производственный (полностью нержавеющей 1220\*600\*850 без борта сплошная полка)
8. Стол-подставка под пароконвектомат (Подставка полностью нержавеющей под печь конвекционная соснастойкой из нержавеющей AISI 430 под гастроемкость GN1/1 или противень 400\*600 мм)
9. Водумягчитель DVA 12, 16
- 10.Надстройка (1220\*300\*500 нержавеющей)
- 11.Зонт вытяжной (пристенный 1020\*1050\*400 с фильтрами жирославляющими)
- 12.Кример (сифон) д/сливок "Гурме" (Сифон д/ сливок "Гурме"; сталь нерж.;пластик; 0,5л; D=73,H=250,B=105мм;) металлич. ( кример)
- 13.Карамелизатор Sturm 5015 - KL-02
- 14.Технологические перегородки
- 15.Гастроемкости из нержавеющей стали разные
- 16.Миска нерж. Различного объема

17. Форма для выпечки кекса с отверстием 295\*173 мм Silicon Flex
18. Блюдо d=355мм Wilmax /3/12/
19. Тарелка глубокая белая Wilmax (d=255 мм 400)
20. Тарелка круглая белая плоская( Тарелка для пиццы D=300 мм H=22мм)
21. Соусник (круглый Collage 65 мл)
22. Набор кастрюль различного объема
23. Сотейник нерж с ручкой Luxtahl 1,7 л объем с крышки
24. Сковорода для выпечки (для сладких, скошенный край) (Сковорода 360\*55 мм с ручками)
25. Сковороды для индукционных плит 24 см и 28 см
26. Сковорода гриль
27. Мерный стакан (Кувшин мерный пластиковый 1,0 л)
28. Сито (для муки) (Сито нерж. деревянной ручкой 260 мм )
29. Лопатки силиконовые. (Лопатки конд. L=28 см силикакон, нерж. Ручка Pinti/1/)
30. Скалка (Скалка с вращающимися ручками 500\*70 мм)
31. Терка 4-х сторонняя. (Терка 4-х сторонняя комбинированная 204 мм)
32. Силиконовый коврик. (Коврик для раскатки или выпечке теста Ramille 60\*45)
33. Овощечистка (Овощечистка с плав лезвием гориз19 см)
34. Щипцы универсальные (Щипцы универсальные 300мм)
35. Набор кондитерских насадок (Набор кондитерских насадок нерж)
36. Поднос для готовой продукции (круглый, D=35 см) (Поднос d=40см нерж;)
37. Доска для разрубки мяса (Доска разделочная 500\*300\*40 бук промасленная)
38. Набор цветных досок
39. Чапельник чугунный для ухвата сковороды 125 мм
40. Набор для уборки муки(Совок и щетка сметка ( короткая ручка) для уборки ( комплект))
41. Друшлаг (Дуршлаг на подставке)
42. Таз 11л (Таз 11 л пластик круглый с крышкой мерный 39,5\*15,0 см)
43. Совок и щетка сметка ( длинная ручка ) для уборки комплект
44. Сетка экран для пиццы ( Сетка для пиццы d=36см алюм MGSteel)
45. Перчатка силиконовая
46. Ножи поварская тройка 3 предмета
47. Венчик 400 мм
48. Венчик 25см 12 спиц Piano
49. Ножницы 21,5 см
50. Нож для шинковки овощей " SANTORI"
51. Кисть конд натур щетина 40 мм
52. Силиконовая лопатка

## 4.2. 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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](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. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 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://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](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.iur-iur.ru/journals/iur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

#### 4.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 07 «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)**» 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.

#### **4.4. 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.

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

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Оцениваемые знания и умения, действия</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
<b>Раздел модуля 1 и 3. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе и функционального питания</b>			
ПК 7.1.- 7.12.	<p><b>Знания:</b></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 ( в том числе и 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 ( в том числе и 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 ( в том числе и 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 ( в том числе и функционального питания);</p> <p>-условия, сроки, способы хранения кулинарной продукции ( в том числе и</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></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><b>Промежуточная аттестация</b></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);</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления кулинарной продукции ( в том числе и функционального питания);</p> <p><b>-правила оформления заявок на склад</b></p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>- оценить наличие ресурсов;</p> <p>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p> <p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p> <p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию кулинарной продукции функционального питания</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по МДК;</p> <p>- экспертная оценка</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, 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>отчетов по производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированных ПК и ОК. на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Раздел модуля 2 и 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, хранению кулинарной продукции разнообразного ассортимента, функционального питания</b></p>			
<p>ПК 7.1. - 7.12.</p>	<p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода кулинарной продукции ( в том числе и функционального питания); – 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 ( в том числе и функционального питания); - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок ( в том числе и 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; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,</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>кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>	<p>-тестирования.</p>	
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-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.;</li> <li>- 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 в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>	<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. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>



	<p>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;</p>	<p><i>отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
	<p><b>Действия:</b></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</p>		