



**Министерство образования и науки Самарской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНО
директором ГАПОУ СО «ТМК»
Приказ №272 от 31.05.2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО
16675 ПОВАР**

**программы подготовки специалистов среднего звена
*19.02.10 Технология продукции общественного питания***

Тольятти, 2017

ОДОБРЕНО

Методической комиссией

специальности 19.02.10

Технология продукции

общественного питания

Председатель МК

_____ Л.Н. Ливицкая

Протокол от _____ 2017г. № _____

Составители:

Ливицкая Л.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Косилова Е.Н., мастер п/о АПОУ СО «ТМК»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Дружинина Т.В., методист ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза:

Симонова С.П., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г.№384.

Рабочая программа разработана с учетом требований профессионального стандарта «Повар», 3 уровня квалификации, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2015г. № 39023.

Содержание

1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	8
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации профессионального модуля	19
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	24
Приложение А- Ведомость соотнесения требований профессионального стандарта по профессии 16675 Повар, 3 уровня квалификации по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания	28
Приложение Б Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов	37
Лист актуализации рабочей программы	39

**1 паспорт программы профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессии
рабочего 16675 Повар**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа ПМ) является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «ТМК» в части освоении основного вида деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 «Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

Рабочая программа составляется для заочной и очной формы обучения

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

Вариативная часть

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

иметь практический опыт:

- подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания;
- выбора производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасного пользования им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдения санитарно гигиенических требований и требований охраны труда;
- Подготовки сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий;
- приготовления блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, яиц, творога
- приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршем, пиццы;
- приготовления холодных и горячих сладких напитков, блюд, десертов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок, супов, соусов, и соусных полуфабрикатов;
- порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных

приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи и на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

-эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

знать:

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий;

- правила пользования сборником рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- состав пищи и ее калорийность;
- способы и условия хранения продуктов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	450
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	300
Курсовая работа/проект	не предусмотрено
Учебная практика	108
Производственная практика	108
Самостоятельная работа студента:	150
Промежуточная аттестация в семестре	Квалификационный экзамен

2 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар, в том числе профессиональными компетенциями (ПК), в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар»

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2.	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.3.	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.

3 Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов		Самостоятельная работа студентов часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1	Раздел 1. Организация рабочего места и подготовка технологического оборудования, производственного инвентаря при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	150	100	56	50		
ПК 7.2 ПК 7.3	Раздел 2. Приготовление, презентация, упаковка и продажа простых блюд, напитков и кулинарных изделий.	300	200	110	100		
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3	Учебная практика	108				108	
	Производственная практика, часов	108					108
	Всего:	666	300	166	150	108	108

*

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»		300	
Раздел 1. Организация рабочего места и подготовка технологического оборудования, производственного инвентаря при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.		100	
Тема 1.1 Организации работы предприятий общественного питания, техническое оснащение и правила безопасной эксплуатации оборудования ПОП	Содержание	36	1-2
	1. Организации работы предприятий общественного питания	2	
	2. Общие требования к производственным помещениям. Организация работы овощного цеха с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест	4	
	3. Организация работы мясо - рыбного цеха с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест	4	
	4. Организация работы горячего цеха с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест	4	
	5. Организация работы холодного цеха с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест	4	
	6. Организация работы раздаточных, моечных	2	
	7. Устройство и принцип действия механического оборудования	4	
	8. Устройство и принцип действия теплового оборудования	4	
	9. Устройство и принцип действия холодильного оборудования	4	
	10. Устройство и принцип действия машин для кондитерского производства	4	
Практическое занятие	14		

	1. Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания	2	
	2. Снабжение рабочих мест сырьём, инвентарём, инструментами, спецодеждой	2	
	3. Графическое изображение размещения оборудования в горячем цехе.	2	
	4. Составление схемы универсального привода для овощного цеха.	2	
	5. Изучение устройства машин для обработки мяса и рыбы по схемам.	2	
	6. Изучение устройства теплового оборудования по схемам. Составление схем примерного размещения оборудования в горячем цехе	2	
	7. Изучение устройства машин для обработки продуктов в холодном цехе по схемам	2	
Самостоятельная работа		20	
	1. Составить схему организации рабочих мест в овощном цехе 2. Составить схему примерного размещения оборудования в мясо - рыбном цехе предприятия питания 3. Выучить буквенные и цифровые обозначения универсальных приводов и сменных механизмов к ним 4. Подготовить реферат на тему «Организация работы холодного цеха» 5. Составить схемы «Классификация холодильного оборудования» 6. Изучить устройство мясорубки. Изучить устройство фаршемешалки 7. Составить схемы «Классификация теплового оборудования» 8. Составить схему устройства машин и механизмов для нарезки, протираания овощей перемешивания салатов и винегретов 9. Изучить устройство машин для обработки теста и полуфабрикатов по схемам 10. Составить схемы «Классификация холодильного оборудования»		
Раздел 2. Приготовление, презентация, упаковка и продажа простых блюд, напитков и кулинарных изделий.		300	
Тема 2.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Содержание	16	
	1. Значение и пищевая ценность овощей и грибов	2	2
	2. Общие требования к обработке овощей и грибов. Пищевая ценность и калорийность овощей	2	
	3. Первичная обработка, нарезка, формовка картофеля, корнеплодов капустных, луковых, зелени, грибов	2	

	4. Подготовка овощей к фаршированию	2	
	5. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов	2	
	6. Органолептические свойства и сроки хранения	2	
	Практическое занятие 8 Первичная обработка овощей и грибов. Составление технологических схем обработки овощей и грибов	4	
Тема 2.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	14	
	1. Значение и пищевая ценность рыбы	2	2
	2. Классификация рыбы. Химический состав рыбы	2	
	3. Требования к качеству рыбного сырья, органолептические свойства, температура и сроки хранения рыбной продукции	2	
	4. Первичная обработка рыбы. Особенности обработки и разделки некоторых видов рыбы	4	
	5. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы	2	2
	6. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы	2	
Тема 2.3 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Содержание	20	
	1. Характеристика сырья, приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	2	2
	2. Кулинарная разделка и обработка туш и полутуш	2	
	3. Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы. Полуфабрикаты из рубленого мяса	2	
	4. Обработка субпродуктов и костей	4	
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, упаковка и складирование	2	
	Практическое занятие 9 Расчет отходов и выхода полуфабрикатов при обработке овощей, грибов, рыбы, мяса	4	

	Практическое занятие 10 Составление технологических схем обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов	2	
	Лабораторная работа 11 Обработка рыбы, приготовление п/ф из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	Практическое занятие 12 Составление технологических схем мяса, приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	2	
	Практическое занятие 13 Расчет отходов и выхода полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	2	
	Практическое занятие 14 Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса птицы	2	
Тема 2.4 Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	Содержание	16	2
	1. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов Классификация и особенности тепловой обработки овощей	2	
	2. Блюда и гарниры из вареных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов. Требования к качеству овощных блюд. Условия и сроки хранения	2	
	3. Значение и пищевая ценность блюд и гарниров из круп, бобовых в питании. Классификация круп, бобовых и блюда из них	2	
	4. Значение и пищевая ценность блюд из макаронных изделий, яиц, творога в питании. Классификация макаронных изделий, яиц, творога и блюда из них	2	2
	5. Ассортимент и значение мучных блюд в питании человека. Ведение процесса подготовки сырья для мучных блюд с фаршем	2	
	Практическое занятие 15 Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов		
	Практическое занятие 16 Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых		
	Лабораторная работа 17 Приготовление блюд из круп и бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	2	

Тема 2.5 Приготовление супов и соусов	Содержание	10	2
	1. Значение пищевая ценность и калорийность первых блюд в питании. Температурный и временной режим хранения.	2	2
	2. Классификация первых блюд по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Способы и приемы приготовления бульонов, супов.	2	
	3. Технология приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, супов овощных, крупяных и с макаронными изделиями, супов-пюре, молочных и прозрачных супов.	2	
	4. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления	2	
	5. Классификация соусов, значение в питании. Температурный режим, правила хранения и требования к качеству готовых соусов	2	
	Практическое занятие 18 Составление технологических схем и карт на приготовления заправочных супов	2	
	Практическое занятие 19 Составление технологической карты блюда: «Соус красный основной», «Соус сметанный с луком»		
Тема 2.6 Блюда из рыбы, мяса и домашней птицы	Содержание	18	2
	1. Ассортимент блюд из рыбы и технология их приготовления.	2	2
	2. Пищевая ценность и классификация блюд из рыбы.	2	
	3. Требования к качеству блюд из рыбы. Условия и сроки хранения Правила проведения бракеража.	2	
	4. Ассортимент блюд из мяса и птицы технология их приготовления	2	2
	5. Пищевая ценность и классификация блюд из мяса и птицы	2	
	6. Правила проведения бракеража, оформления и подачи блюд	2	
	7. Требования к качеству мясных блюд. Условия и сроки хранения мясных блюд	2	
	Практическое занятие 20 Составление технологических схем кулинарных блюд из рыбы. Составление ТТК	2	

	Практическое занятие 21 Разработка новых блюд из мяса и мясопродуктов, оформить технологическую карту	2	
	Практическое занятие 22 Составление технологических схем, карт на приготовление блюд из отварного и тушеного мяса с подбором гарниров и соусов. Составление ТТК		
Тема 2.7 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	Содержание	12	2
	1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления холодных блюд и закусок.	2	
	2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	2	
	3. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Условия и сроки хранения	2	
	Лабораторная работа 23 Приготовление бутербродов и холодных закусок. Составление ТТК	2	
Тема 2.8 Технология приготовления сладких блюд и напитков	Содержание	6	2
	1. Ассортимент сладких блюд и напитков и технология их приготовления.	2	
	2. Требования к качеству сладких блюд и напитков. Условия и сроки хранения	2	
	Практическое занятие 24 Составление технологических схем сладких блюд и напитков	2	
Тема 2.9 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание	10	
	1. Виды теста и приготовление изделий из него. Пищевая ценность изделий из теста	2	2
	2. Классификация блюд и изделий из теста.	2	
	3. Виды начинок и фаршей. Отделочные полуфабрикаты из теста. Требования к качеству изделий из теста. Условия и сроки хранения	2	
	Практическое занятие 25 Расчет выхода готовых кондитерских и хлебобулочных изделий	2	
	Содержание	8	

Тема 2.10 Презентация, упаковка и продажа простых блюд, напитков и кулинарных изделий	1. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям		
	2. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос		
	3. Правила и технологии расчетов с потребителями		
	4. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий		
Самостоятельная работа		150	
1. Составить презентацию по теме «Механическая обработка овощей и грибов, виды нарезки» 2. Произвести расчеты % потерь при механической кулинарной обработке овощей и грибов 3. Подготовить презентацию «Новые виды рыбы» 4. Составить таблицу: «Товароведная характеристика и требования к качеству различных видов рыб» 5. Составить опорный конспект по теме: «Общие требования к обработке и разделке рыбы» 6. Оформить отчет по лабораторной работе 7. Составить технологическую схему различных разделок рыб различных пород и определить кулинарное использование полуфабрикатов 8. Составить схему обработки мяса и мясопродуктов 9. Составить технологическую схему разделки туш свинины и баранины 10. Составить опорный конспект по теме: «Использование отрубов» 11. Подготовить доклад. «Приготовление полуфабрикатов из мяса, требования к качеству» 12. Составить технологическую схему приготовления и оформления основных и простых блюд из традиционных видов сырья и продуктов 13. Подготовить презентацию по теме «Тепловая кулинарная обработка блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий из яиц, творога» 14. Подготовить презентацию «Классификация супов» 15. Оформить технологические карты на первые блюда с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 16. Оформить технологические карты на холодные и горячие соусы, с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 17. Составление опорных конспектов по теме «Блюда из морепродуктов» 18. Подготовить доклад «Блюда кавказской кухни из мяса»			

<p>19. Составить технологические карты на блюда из мяса и домашней птицы</p> <p>20. Подготовить сообщение «Блюда из мяса диких животных»</p> <p>21 Оформить бракеражный лист на приготовленное блюдо из мяса и мясопродуктов</p> <p>22. Подготовить реферат «Новые технологии в приготовлении холодных блюд и закусок»</p> <p>23. Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов по темам «Холодные блюда и закуски»</p> <p>24. Подготовит сообщение по теме: « Общие требования к приготовлению салатов»</p> <p>25. Подготовить доклад «Характеристика сладких блюд»</p> <p>26. Подготовить сообщение « Классификация десертов»</p> <p>27. Подготовить сообщение « Ассортимент кондитерских изделий из разных видов теста»</p> <p>28. Подготовить реферат на тему «Приготовление не дрожжевого теста и изделий из него», «Приготовление отделочных полуфабрикатов»</p> <p>29Подготовить доклад на тему «Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий»</p> <p>30. Оформить отчет по практической работе</p>		
<p>Учебная практика</p>	<p>108</p>	
<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов 2. Первичная обработка рыбы 3. Обработка рыбы для использования в целом виде 4. Разделка рыбы на порционные куски (кругляши), на филе (пластование) 5. Первичная обработка мяса и домашней птицы 6. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы 7. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, домашней птицы 8. Приготовление блюд и гарниров из варенных, припущенных овощей 9. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей 10. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей 11. Приготовление блюд и гарниров из грибов 12. Приготовление блюд из отварного, припущенного, жареного мяса, способы оформления и подачи 13. Приготовление блюд из тушенного, запеченного мяса, изделий из натуральной рубки и котлетной массы, оформление, отпуск 		

<p>14. Приготовление блюд из мяса домашней птицы. Правила проведения бракеража готовой продукции.</p> <p>15. Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из овощей</p> <p>16. Приготовление заправочных супов, оформление, отпуск</p> <p>17. Приготовление пюреобразных супов, оформление, отпуск</p> <p>18. Приготовление мясных красных и белых соусов</p> <p>19. Приготовление рыбы припущенной с польским соусом, жареной основным способом, блюд из рыбной котлетной массы, оформление, отпуск</p>		
<p>Производственная практика</p>	<p>108</p>	
<p>Виды работ:</p> <p>1. Приемы первичной обработки и нарезки овощей и грибов</p> <p>2. Обработка консервированных и замороженных овощей и грибов. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, приготовление</p> <p>3. Механическая кулинарная обработка рыбы разных видов. Способы разделки рыбы перед тепловой обработкой оформление технологической документации</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p> <p>5. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, домашней птицы</p> <p>6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, домашней птицы</p> <p>7. Приготовление мясных полуфабрикатов: порционных, мелкокусковых, изделий из натуральной рубки и котлетной массы</p> <p>8. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы: целыми тушками, порционными</p> <p>9. Приготовление блюд из отварного, припущенного, жареного мяса, способы оформления и подачи</p> <p>10. Приготовление блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста</p> <p>11. Приготовление бутербродов</p> <p>12. Приготовление и порционирование холодных блюд из мяса, рыбы и морепродуктов и салатов</p> <p>13. Приготовление и отпуск натуральных плодов и ягод, желе муссов, пудингов</p> <p>14. Приготовление и отпуск компотов, киселей</p> <p>15. Приготовление дрожжевого и не дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>16. Приготовление фаршей и отделочных полуфабрикатов</p> <p>17. Приготовление заправочных, пюреобразных, холодных супов</p> <p>18. Приготовление мясных красных и белых соусов и маслянистых смесей</p>		

4 Условия реализации программы профессионального модуля

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, технологической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству обучающихся в группе;
- плакаты по темам профессиональных модулей;
- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд и кулинарных изделий;
- комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий;
- карты программированного контроля знаний.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- сборники рецептов блюд, и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд и кулинарных изделий;
- инструкционные карты по лабораторным работам;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование;
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средство малой механизации;
- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Федеральный закон Российской Федерации. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 13.07.2015 г ФЗ-29
2. Федеральный закон Российской Федерации. О защите прав потребителей от 09.01.1996г №2300-1 (ред. от 03.07.2016г)
3. СП 2.3.6. 1079-2007 Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. Анфимова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, Кондитер» М., «Академия» 2012 – 312 с.
5. В.А. Барановский. Повар-технолог. М., «Академия» 2013 - 267 с.
6. Богушева В.И. Технология приготовления пищи Изд. -5-е; - Ростов н/Д5 Феникс, 2015. -374 с.

7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий; учеб. пособие для сред. проф. образования – М. Издательский центр «Академия», 2012. – 304с.

8. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья: Учебник. Для студ. Учреждений среднего проф. Образования – 2-е изд. – Издательский центр «Академия», 2014. – 192с.

9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М. Издательский центр «Академия», 2011. – 248с

10. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2012 – 320 с.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М. Издательский центр

12. Харченко Н.Э., Чеснакова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2012 – 288 с.

14. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции – М. Издательский центр «Академия», 2014. – 176с.

15. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания – М. Издательский центр «Академия», 2014. – 192с

Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 50763-2007 Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия.

2. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

3. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

4. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые, Информация для потребителей. Общие требования.

5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2009. – 96 с.

6. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2011. – 272 с.

Интернет-ресурс

1. Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров:
Режим доступа// <http://chefs.ru/>

2. Рецепты. Информация о продуктах. Советы по приготовлению: Режим доступа// <http://www.povara.ru>

3. Информационные технологии индустрии гостеприимства: Режим доступа// www.restoranoff.ru

4. Сайт Федерации профессиональных поваров и кондитеров России:
Режим доступа// <http://chefcompany.ru/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации учебного материала предусматривается применение дифференцированного обучения

Изучение рабочей программы междисциплинарного курса завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме экзамена.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 5 лет. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5 Контроль оценка результатов освоения профессионального модуля

(вида деятельности).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Демонстрация навыков организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	Экспертное оценивание выполнения практической работы
	Обоснование выбора технологического оборудования и производственного инвентаря.	Тестирование Контрольная работа
	Демонстрация способов обслуживания основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства.	Экспертное оценивание выполнения практической работы
	Организация проведения мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	Устный опрос
ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Характеристика основных видов овощей, грибов, пряностей и приправ, рыбы, мяса, мясопродуктов	Тестирование
	Демонстрация определения годности овощей и грибов рыбы, мяса, мясопродуктов органолептическим способом	Экспертная оценка на практическом занятии
	Обоснование выбора метода обработки овощей, грибов рыбы, мяса, мясопродуктов	Устный экзамен
	Изложение правил ТБ при эксплуатации производственного инвентаря для первичной обработки, нарезки и формовки овощей, грибов, рыбы, мяса, мясопродуктов	Тестирование
	Обоснование выбора пряностей и приправ	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Точность и правильность обработки сырья согласно требованиям технологии обработки	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	Экспертная оценка на практическом занятии
	Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, оформления блюд из основных и простых блюд из традиционных видов сырья и продуктов	Устный экзамен
	Демонстрация навыков приготовления, оформления и сервировки блюд из основных и простых блюд из традиционных видов сырья и продуктов Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования	Экспертная оценка на практическом экзамене
	Характеристика основных видов зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока	Тестирование
	Демонстрация определения годности зерновых, жиров, сахара, муки, яиц, молока органолептическим способом	Экспертная оценка на практическом занятии
	Изложение правил ТБ при эксплуатации производственного инвентаря для первичной обработки, продуктов	Устный экзамен
ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	Демонстрация приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Экспертное оценивание выполнения практической работы
	Обоснование выбора упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос	Устный экзамен
	Демонстрация навыков оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий	Экспертное оценивание выполнения практической работы
	Обоснование правил и технологии расчетов с потребителями	Тестирование
	Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	Экспертное оценивание выполнения практической работы
		Квалификационный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны

позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Экзамен по завершению ОП
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы	Устный экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ практических работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.</p>	<p>демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.</p>	<p>ориентация в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ</p>

Приложение А
Ведомость соотнесения требований профессионального стандарта
по профессии 16675 «Повар», 3 уровня квалификации
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Обобщенная трудовая функция (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ)		Вид деятельности	
Формулировка ОТФ: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.		Формулировка ВД: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям и должностям служащих по профессии 16675«Повар»	
Трудовые функции: Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;		ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	
Требования ПС			
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.		
Трудовые действия	Практический опыт	Задания на практику	Самостоятельная работа

Обобщенная трудовая функция (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ)		Вид деятельности	
<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников, основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания</p> <p>Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасного пользования им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдения санитарно гигиенических требований и требования охраны труда</p>	<p>Подготовка к работе рабочего места,</p> <p>Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, весоизмерительными приборами;</p> <p>Уборка рабочих мест</p>	<p>Выучить буквенные и цифровые обозначения универсальных приводов и сменных механизмов к ним</p> <p>Составить схему организации рабочих мест в овощном цехе</p> <p>Составить схему примерного размещения оборудования в мясо - рыбном цехе предприятия питания.</p> <p>Изучить устройство мясорубки. Изучить устройство фаршемешалки</p> <p>Составить схему примерного размещения оборудования в кондитерском цехе. Изучить устройства машин для обработки теста и полуфабрикатов по схемам.</p> <p>Подготовить реферат на тему «Организация работы холодного цеха».</p> <p>Составить схему устройства машин и механизмов для нарезки, протираия овощей.</p> <p>Составить схему устройства механизмов для перемешивания салатов и винегретов</p> <p>Составить схемы «Классификация холодильного оборудования»</p> <p>Подготовить реферат на тему «Организация работы холодного цеха».</p>
Необходимые умения	Умение	Практические задания	

Обобщенная трудовая функция (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ)		Вид деятельности	
<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно – технологическую документацию используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно – технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		
Необходимые знания	Знание	Темы/ЛР	

Обобщенная трудовая функция (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ)		Вид деятельности	
<p>Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания;</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания;</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>Снабжение рабочих мест сырьём, инвентарём, инструментами, спецодеждой.</p> <p>Графическое изображение размещения оборудования в горячем цехе.</p> <p>Заполнение схемы «Назначение оборудования для выполнения различных работ».</p> <p>Составление схемы универсального привода для овощного цеха.</p> <p>Изучение устройства машин для обработки мяса и рыбы по схемам.</p> <p>Составление схем примерного размещения оборудования в горячем цехе</p> <p>Изучение устройства машин для обработки продуктов в холодильном цехе по схемам.</p>	
<p>Название ТФ</p> <p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p>		
Трудовые действия	Практический опыт	Задания на практику	Самостоятельная работа

Обобщенная трудовая функция (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ)	Вид деятельности		
<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Обработка нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>Приготовление бутербродов и</p>	<p>Подготовки по заданию повара пряностей, приправ и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы</p>	<p>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</p> <p>Первичная обработка рыбы</p> <p>Обработка рыбы для использования в целом виде</p> <p>Разделка рыбы на порционные куски (кругляши), на филе (пластование)</p> <p>Первичная обработка мяса и домашней птицы</p> <p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, домашней птицы</p> <p>Приемы первичной обработки и нарезки овощей и грибов;</p> <p>Обработка консервированных и замороженных овощей и грибов.</p> <p>Подготовка овощей и грибов к фаршированию.</p> <p>приготовление;</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы разных видов.</p> <p>Способы разделки рыбы перед тепловой обработкой оформлению технологической документации.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, домашней птицы.</p>	<p>Изучить виды механической обработки овощей и грибов, виды нарезки.</p> <p>Произвести расчеты при механической кулинарной обработке овощей и грибов.</p> <p>Составить опорный конспект по темам: «Общие требования к обработке и разделке рыбы»</p> <p>«Товароведная характеристика и требования к качеству различных видов рыб»</p> <p>Составить технологические схемы различных разделок рыб различных пород и определить кулинарное</p>

Обобщенная трудовая функция (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ)		Вид деятельности	
Необходимые умения	Умение	Практические занятия	

Обобщенная трудовая функция (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ)	Вид деятельности
---	------------------

<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи и на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи и на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>Создавать новые рецепты согласно критериям модуля;</p> <p>Готовить фуршетные блюда (например, «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда)</p> <p>Аккуратно и экономично обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд</p> <p>Точно сочетать ингредиенты для получения желаемого результата</p> <p>Определять выход порций</p> <p>Сервировать и оформлять блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Расчет отходов и выхода полуфабрикатов при обработке овощей, грибов, рыбы, мяса</p> <p>Составление технологических схем обработки овощей и грибов, рыбы, мяса, приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп и бобовых, макаронных изделий, яиц, творога мучных блюд из теста с фаршем.</p> <p>Составление технологических схем различных разделок рыб различных пород и определение кулинарного использования полуфабрикатов.</p> <p>Составление технологических схем приготовления блюд из отварного и тушеного мяса с подбором гарниров и соусов.</p> <p>Составление технологических схем приготовления блюд из отварного и тушеного мяса с подбором гарниров и соусов.</p> <p>Составление ТТК на холодные закуски.</p> <p>Расчет выхода готовых кондитерских изделий.</p>	
--	---	--	--

Обобщенная трудовая функция (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ)		Вид деятельности	
Необходимые знания	Знание	Темы/ЛР	
<p>Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборником рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборником рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Сочетание ингредиентов для получения желаемого результата;</p> <p>Технологию приемов работы с сырьем и принципов применения и сочетания цветов, сочетания вкусов и внешнего вида</p> <p>Состав пищи и ее калорийность,</p>	<p>Обработка овощей и грибов, рыбы, мяса, виды нарезки</p> <p>Обработка рыбы, мяса, виды нарезки</p> <p>Обработка круп и бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий</p> <p>Приготовление блюд и гарниров яиц, творога мучных блюд из теста с фаршем</p> <p>Приготовление бутербродов и холодных закусок</p> <p>Приготовление и порционирование салатов.</p> <p>Приготовление и отпуск компотов, киселей</p> <p>Приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста</p>	

Обобщенная трудовая функция (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ)		Вид деятельности	
презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Способы и условия хранения продуктов Рецептуры новых блюд		

Приложение Б
Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№ п/п	Тема учебного занятия	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Общие требования к обработке овощей и грибов	Мини-лекция. Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1 – ОК 6 ПК 7.1
2.	ПЗ Обработка овощей и грибов. Составление технологических схем обработки овощей и грибов	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 7.1
3.	ПЗ Расчет отходов и выхода полуфабрикатов при обработке овощей, грибов	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 8 ПК 7.1
4.	Классификация рыбы	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с последующим обсуждением	ОК 1 – ОК 6 ПК 7.1
5.	Особенности обработки и разделки некоторых видов рыбы	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1 – ОК 5 ПК 7.1
6.	ПЗ Обработка рыбы, приготовление п/ф из рыбы и нерыбного водного сырья	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 8 ПК 7.1
7.	Кулинарная разделка и обработка туш и полутуш мяса и домашней птицы	Мини-лекция. Обратная связь	ОК 1 – ОК 6 ПК 7.1
8.	Технологическое оборудование и инвентарь	Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 7 ПК 7.1
9.	ПЗ Обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы, приготовление полуфабрикатов	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 8 ПК 7.1
10.	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	Мини-лекция. Презентация с обсуждением	ОК 1 – ОК 5 ПК 7.2
11.	ПЗ Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 7.2
12.	Классификация блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий из яиц, творога	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1 – ОК 5 ПК 7.2
13.	ЛР Обработка круп, бобовых и яиц	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 6 ПК 7.2
14.	ПЗ Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых	Творческие задания	ОК 1 – ОК 6 ПК 7.2
15.	ЛР Приготовление блюд из круп и бобовых, макаронных изделий.	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 6 ПК 7.2
16.	Технология приготовления мучных блюд из теста с фаршем. Условия и сроки	Тестирование	ОК 1 – ОК 4 ПК 7.2

	хранения.		
17.	ПЗ Составление технологических схем и карт на приготовления заправочных супов	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 9 ПК 7.2
18.	Классификация соусов. Технология приготовления Требования к качеству соусов и сроки хранения.	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с последующим обсуждением	ОК 1 – ОК 6 ПК 7.2
19.	Ассортимент блюд из рыбы и технология их приготовления.	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1 – ОК 4 ПК 7.2
20.	Ассортимент блюд из мяса и птицы технология их приготовления.	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с последующим обсуждением	ОК 1 – ОК 6 ПК 7.2
21.	ПЗ Разработка новых блюд из мяса и мясопродуктов, оформить технологическую карту	Творческие задания	ОК 1 – ОК9 ПК 7.3
22.	Организация рабочего места и технологический процесс при приготовлении холодных блюд и закусок	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1 – ОК 5 ПК 7.3
23.	Классификация холодных блюд и закусок.	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с последующим обсуждением	ОК 1 – ОК 6 ПК 7.4
24.	Технология приготовления холодных и горячих напитков	Мини-лекция. Обратная связь	ОК 1 – ОК 6 ПК 7.4
25.	ЛР Приготовление и отпуск компотов, киселей	Коллективные решения творческих задач	ОК 1 – ОК 7 ПК 7.2
26.	Классификация горячих десертов, технологический процесс приготовления.	Мини-лекция. Обратная связь	ОК 1 – ОК 6 ПК 7.2
27.	Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста	Мини-лекция. Тестирование	ОК 1 – ОК 4 ПК 7.2
28.	ЛР Приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 6 ПК 7.2
29.	ПЗ Расчет выхода готовых кондитерских изделий	Коллективные решения творческих задач	ОК 1 – ОК 9 ПК 7.2

Лист актуализации рабочей программы

Дата актуализации	Результаты актуализации	Фамилия И.О. и подпись лица, ответственного за актуализацию