

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Лесняк Елена Николаевна
Должность: Директор
Дата подписания: 12.03.2025 10:39:19
Уникальный программный ключ:
4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования

по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих**

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

УП 07.01 Учебная практика

ПП 07.01 Практика по профилю специальности

Кафедра разработчик

Технологии торговли и общественного питания

Год набора

2023, 2024

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МОДУЛЯ	ПРОГРАММЫ	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ МОДУЛЯ	ОСВОЕНИЯ	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	10
3. СТРУКТУРА И МОДУЛЯ	СОДЕРЖАНИЕ	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	12
4 УСЛОВИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	РЕАЛИЗАЦИИ	ПРОГРАММЫ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	РЕЗУЛЬТАТОВ МОДУЛЯ	ОСВОЕНИЯ (ВИДА	31

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии «Повар» (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Личностные результаты воспитания

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению

ЛР 16 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

ЛР 17 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 18 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

ЛР 19 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты труда, либо иные схожие характеристики

ЛР 20 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 22 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/

ЛР 23 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития. в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

ЛР 24 Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке, переподготовке и повышении квалификации работников отрасли, при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по рабочей профессии Повар.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки, нарезки и приготовления овощей и грибов;
- производить механическую кулинарную обработку сырья;
- приготавливать блюда из овощей, соусы к ним в соответствии с технологическим процессом;
- производить расчеты сырья, количества порций; массы брутто, нетто;
- составлять технологические карты и алгоритмы приготовления блюд;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда из яиц и творога;
- приготавливать заправочные супы в соответствии с технологическим процессом;
- производить расчеты сырья, количества порций, массы брутто, нетто;
- составлять технологические карты и алгоритмы приготовления и отпуска супов;
- приготавливать блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы в соответствии с технологическим процессом;
- производить расчеты сырья, количества порций, массы брутто, нетто блюд из рыбы;
- составлять технологические карты и алгоритмы приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы;
- приготавливать блюда из отварного и тушеного мяса в соответствии с технологическим процессом;
- производить расчеты сырья, количества порций, массы брутто, нетто блюд из мяса;
- составлять технологические карты и алгоритмы приготовления и отпуска блюд из мяса;
- приготавливать блюда из запеченного и рубленого мяса, гарниры и соусы к ним в соответствии с технологическим процессом;
- приготавливать блюда из птицы, гарниры, соусы к ним в соответствии с технологическим процессом;

- производить расчет сырья количества порций, массы брутто, нетто блюд из птицы;
- составлять технологические карты и алгоритмы приготовления блюд из птицы и гарниров к ним;
- проводить бракераж готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие техническим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- температурный режим, правила приготовления и отпуск блюд из отварных и припущенных овощей;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов
- температуру подачи блюд
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству яиц и творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога; правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

- технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов.
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы.
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного и тушеного мяса
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного и рубленого мяса, гарниров и соусов к ним.
- технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса птицы.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 320 часов, в том числе

объем образовательной программы – **134** часа, включая:

с преподавателем – 126 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;

УП. 07.01 Учебная практика – 72 часа;

ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности) – 108 часа;

ПМ 07 Квалификационный экзамен – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии «Повар», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров различного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов различного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов различного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика различного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок различного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов различного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-

	ции бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР 15	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 16	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
ЛР 17	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 18	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
Л 19	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 20	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику
ЛР 21	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 22	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР 23	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития. в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации
ЛР 24	Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве

**Соответствие профессиональных компетенций ФГОС СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
обобщенным трудовым функциям профессионального стандарта**

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт, обобщенные трудовые функции (ОТФ)
<p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу (базовой подготовки) готовится к следующим видам деятельности</p>	
<p>ВД Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к ре-</p>	<p>ПС «Повар» ОТФ Д Управление текущей деятельностью основного производства организации питания Д/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания Д/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания Д/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания</p>

ализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных

блюдов из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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		Консультации	Квалификационный экзамен
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1 -1.2 ПК	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	42	18	12				12	12		
ПК 2.5 -2.6	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	44	20	20				12	12		
ПК 2.2-2.4	Раздел 3. Приготовление супов и соусов	50	20	12				12	18		
ПК 1.3, 2.1, 2.7	Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом	54	24	18				12	18		
ПК 1.4, 2.1, 2.8	Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и птицы	60	28	24		2		12	18		

ПК 3.1-3.6	Раздел 6. Приготовление холодных блюд и закусок	30	6	4				6	18		
ПК 4.1-4.5.	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	28	10	8				6	12		
	Дифференцированный зачет	6									6
	Квалификационный экзамен	6								0	6
	Всего:	320	126	98		2		72	108		12

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		
ПМ 07. Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов				
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»				
Тема 1.1. Организация процесса производства и хранения полуфабрикатов из овощей и грибов	Содержание		1,2	ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
	1. Подбор технологического оборудования и инвентаря и его безопасная эксплуатация при обработке, подготовке овощей, грибов и приготовлении полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов. Методы и последовательность обработки и подготовки овощей, плодов, грибов для приготовления полуфабрикатов и блюд, способы минимизации отходов. Виды полуфабрикатов и техника выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов. Требования к качеству подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов.	2		
	Практическое занятие			
	1. Органолептическая оценка качества сырья. Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей (картофель, корнеплоды, капуста, лук) , приготовление полуфабрикатов; подготовка овощей к фаршированию. Определение массы отходов при механической обработке овощей.	2		
Тема 1.2. Организация рабочего места повара и процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		1,2	ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5
	1. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Технологический	2		

		процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Правила жарки овощей, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей тушеных, фаршированных, запеченных. Оформление, подача блюд; рекомендуемые соусы.			ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
	Практическое занятие			3	ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
	1	Заполнение технологических карт для приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей	2		
	Лабораторные занятия				
	1.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей.	4		
	2.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей .	4		
Учебная практика					
Виды работ:					
1. Производить обработку и нарезку овощей и грибов: картофеля и корнеплодов (морковь, сельдерей и свекла); капустные овощи (белокочанная капуста, брокколи, кольраби, цветная и брюссельская капуста); белокочанная капуста с удаленной кочерыжкой; луковые овощи (зелень лука, репчатый лук, лук порей); листья и стебли салатно-шпинатных, пряных и прочих овощей; мытые и зачищенные грибы (с удалением кожицы со шляпки и без).			12		ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
Производственная практика					
Виды работ:					
1. Производить приготовление блюд из овощей и грибов в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания: овощей отварных; припущенных; смеси из замороженных овощей на пару; овощей, жаренных на открытом огне (гриле)			12		ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
2. Производить приготовление блюд из овощей и грибов в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания: овощей натуральных и котлет, биточков, шницелей жареных основным способом и во фритюре , оладий; тушеных; фаршированных; запеченных;					
ПМ 07. Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.					

Тема 2.1 Организация рабочего места повара и процесса приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	Содержание				
	1	Виды полуфабрикатов и техника выполнения действий по приготовлению. Общие правила варки каш различной консистенции. Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них. Ассортимент. Отличительные особенности. Правила варки бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий. Ассортимент. Отличительные особенности.	2	1, 2	ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
	Практическое занятие			3	
	1.	Расчет сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли для приготовления блюд и гарниров с учетом вида и взаимозаменяемости сырья.	2		
Лабораторное занятие					
	1.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4		
Тема 2.2. Организация рабочего места повара и процесса приготовления блюд из яиц и творога Тема 2.3. Организация рабочего места повара и процесса приготовления блюд из теста	Содержание				
	1	Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Виды полуфабрикатов и техника выполнения действий по приготовлению блюд: яйца вареные всмятку, «в мешочек», вкрутую; яйца с ветчиной на гренках; яичная каша натуральная, с мясными продуктами, яичница натуральная, с различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные, яйца под соусом, омлеты, драчены; холодных блюд из творога (с молоком, сливками, сметаной, сахаром); крема сметанного, вареников, сырников, запеканок, пудингов. Приготовление мучных блюд и изделий из дрожжевого (кислого) теста: блины, оладьи, пироги, ватрушки; из пресного теста: блинчики, пельмени, вареники, лапша домашняя и др.; полуфабрикаты; фарши и начинки.	2	1,2	ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
	Практическое занятие				
1.	Заполнение технологических карт для приготовления и	2			

		отпуска блюд из яиц, творога.		3			
	Лабораторное занятие						
	1.	Приготовление и отпуск блюд из яиц, творога.	4				
	Практическое занятие						
	1.	Заполнение технологических карт для приготовления и отпуска мучных блюд и изделий из теста	2				
	Лабораторное занятие						
	1.	Приготовление и отпуск мучных блюд и изделий из теста	6				
Учебная практика Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий			12				
<ul style="list-style-type: none"> Производить варку каш и гарниров различной консистенции, запеканок из различных круп, пудингов из различных круп (паровых и запеченных), крупеников, крутяных котлет и биточков из различных круп, клецок, поленты, начинок из круп риса жареного; ризотто; плова с мясом; плова овощного; плова сладкого с сухофруктами. Производить приготовление бобовых: отварного гороха с томатом, отварной фасоли с луком; пюре из отварного гороха с луком; пюре из отварной фасоли с маслом; отварной кукурузы в початках; воздушной кукурузы; чечевицы отварной на пару; фасоли тушеной; гороха с копченостями в соусе; пюре из чечевицы; стручковой фасоли с орехами и соусом; жареного молодого горошка; кукурузы, сваренной на пару; кукурузы, сваренной в молоке; начинок из бобовых. 							
Производственная практика Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий			12		ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24		
<ul style="list-style-type: none"> Производить приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий : лапши отварной с маслом; спагетти отварных с соусом (томатный, сливочный, с растительным маслом); фигурных изделий отварных с сыром; запеканки из макарон в яично-молочной смеси; гарниров из макаронных изделий (вермишель, лапша, фигурные изделия). Производить приготовление простых блюд из яиц и творога: яиц вареных всмятку; яиц вареных «в мешочек»; яиц вареных вкрутую; яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с луком; яичницы-глазуньи с помидорами; яиц, жаренных на плоской поверхности; омлета натурального, омлета с мясными продуктами, омлета с замороженными или консервированными овощами. вареных яиц «пашот», драчены; яиц запеченных, яиц «бенедикт»; сырников из творога; сырников из творога и моркови; вареников ленивых; пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жареных во фритюре. 							

<ul style="list-style-type: none"> Производить приготовление мучных блюд: пельменей жареных; пельменей запеченных; вареников запеченных; мантов; raviолей; блинов пшеничных; блинов скороспелых; блинов фаршированных; блинчиков фаршированных; оладьев с наполнителями; профитролей; клецок мучных отварных; тартелеток; пельменей с различными фаршами (полуфабрикат), вареников с различными начинками (полуфабрикат), чебуреков (полуфабрикат), беляшей (полуфабрикат), хвороста (полуфабрикат); лапши домашней, жидкого теста (темпура) и теста кляр; фаршей и начинок для мучных изделий. 				
ПМ 07. Раздел 3. Приготовление супов и соусов	Содержание			
Тема 3.1. Организация рабочего места повара и процесса приготовления супов	1.	Щи и борщи, солянки и рассольники: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск Супы молочные, сладкие супы ассортимент, приготовление, оформление и отпуск	4	1,2
	Практические занятия			3
	1.	Заполнение технологических карт для приготовления заправочных супов	2	
	2.	Заполнение технологических карт для приготовления молочных, сладких супов	2	
	Лабораторные занятия			
	1.	Приготовление заправочных супов	4	
	2	Приготовление молочных, сладких супов	4	
Тема 3.2. Организация рабочего места повара и процесса приготовления соусов	Содержание			
	1.	Технологический процесс приготовления основного красного и белого соусов, их использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления и использования производных красного и белого соусов. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	OK 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
Учебная практика Виды работ: Отработать технологию приготовления основных супов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и требований к различным типам питания: <ul style="list-style-type: none"> Приготовление картофельных и крупяных супов (супа картофельного с крупой; супа, с бобовыми, с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа-лапши домашней с курицей, с грибной; супа фасоле- 			12	

<p>вого; супа горохового; супа с макаронными изделиями; супа-пюре крупяного; супа овощного из замороженных овощных смесей)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовление соусов горячих соусов (соуса белого основного и его производных; производных от красного основного соуса (соус с луком и грибами, соус с эстрагоном и вином, соус кисло-сладкий), сметанного соуса основного, сметанного соуса с томатом и луком, соуса польского (с добавлением основного белого соуса и без), соуса сухарного) • Приготовление и холодных соусов (масляных смесей (масло топленое, масляная смесь с вином; масляные пюре маринада овощного, соуса-хрена, сладких соусов на основе фруктового пюре и сока, сиропов, соусов на основе готовых соусов промышленного производства) 				
<p>Производственная практика Виды работ: Отработать технологию приготовления основных супов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и требований к различным типам питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовление борщей (мясных и вегетарианских; фасолью; московского; украинского; флотского; с грибами; сибирского) и щей (из квашеной капусты; из свежей капусты; суточных; по-уральски; зеленых) • Приготовление рассольников и солянок (рассольника с картофелем, ленинградского, домашнего, московского, с квашеной капустой; солянки сборной мясной, домашней, рыбной, вегетарианской с грибами) • Приготовление национальных супов (спец.супы), молочных, холодных, сладких (сезонных) (супа-харчо; молочного с рисом, с лапшой; борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи; супа на фруктовом отваре) 		18		<p>ОК 01-9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ЛР 13-24</p>
<p>ПМ 07. Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом</p>				
<p>Тема 4.1. Организация рабочего места повара и процесса приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы с костным скелетом</p>	<p>Содержание</p>			
	1	<p>Правила варки рыбы в целом виде, порционными кусками. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «гриль», на вертеле. Особенности оформления. Правила запекания рыбы и тушения. Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы.</p>	4	1,2
	<p>Практические занятия</p>			
	1	<p>Заполнение технологических карт для приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы</p>	4	3
	2	<p>Заполнение технологических карт для приготовления и отпуска блюд из жареной, запеченной рыбы</p>	2	
<p>Лабораторные занятия</p>				
				<p>ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24</p>

	1	Приготовление и отпуск блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы	6		
	2	Приготовление и отпуск блюд из жареной, запеченной рыбы	6		
Учебная практика					
Виды работ: отработать последовательность и правила выполнения действий					
<ul style="list-style-type: none"> • Производить обработку рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанных мелких рыб-бок, обработанных рыбных субпродуктов. • Производить обработку рыбы с костным скелетом для приготовления порционных кусков с кожей и костями из непластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей, стейков, «бабочек» из стейков, мелких кусков рыбы, панированных порционных кусков из рыбы, рыбной котлетной массы и изделий из нее (котлеты, биточки, фрикадельки). • Отработать технологию приготовления основных супов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и требований к различным типам питания: 		12			ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
Производственная практика					
Виды работ: отработать последовательность и правила выполнения действий:					
<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление рыбы отварной, припущенной (судака отварного; филе трески припущенного), жареной (карпа жареного; различной мелкой жареной рыбы целиком, судака жаренного; семги жаренной; палтуса на «овощной подушке»; камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака, жаренного в тесте; семги на гриле; корюшки жаренной); • Приготовление рыбы тушеной, запеченной (карася, запеченного в сметане; рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде); • Приготовление котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей рыбных, промышленных полуфабрикатов 		18			ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
ПМ 07. Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и птицы					
Тема 5.1. Организация рабочего места повара и процесса приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса		Содержание			
	1.	Приготовление блюда из отварного и припущенного мяса. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Блюда из мяса, тушенного крупными, порционными и мелкими кусками	2	1,2	ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
	2.	Общие правила жарки мясных полуфабрикатов. Режим, продолжительность, определение готовности. Блюда из мяса, жаренного крупными, порци-	2		

		онными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Отличительные особенности. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения .			
	Практические занятия				
	1.	Заполнение технологической карты для приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного мяса.	2	3	
	2.	Заполнение технологической карты для приготовления блюд из запеченного и рубленого мяса.	2		
	Лабораторные занятия				
	1.	Приготовление блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного мяса.	6		
	2.	Приготовление блюд из запеченного и рубленого мяса.	6		
Тема 5.2. Организация рабочего места повара и процесса приготовления полуфабрикатов и блюд из птицы	Содержание			1,2	ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
	1.	Правила варки птицы. Приготовление блюд из жареной, тушеной, запеченной и рубленой птицы.	2	3	
	Практическое занятие				
		Заполнение технологических карт для приготовления блюд из мяса птицы	2		
	Лабораторное занятие				
	1	Приготовление блюд из мяса птицы	6		
Самостоятельная работа при изучении раздела					
<ul style="list-style-type: none"> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем) Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовке к их защите. Подготовить компьютерную презентацию по темам раздела 			2		
<p style="text-align: center;">Примерная тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> Составить алгоритмы приготовления блюд, Составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и птицы, Подготовить презентации по результатам освоения компетенций по приготовлению блюд из мяса и птицы 					

<p>Учебная практика Виды работ: отработать последовательность и правила выполнения действий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производить приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из говядины (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая), телятины (натуральные котлеты, эскалоп), баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу) и свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу). Технология приготовления маринадов для мяса; • Производить приготовление панированных натуральных полуфабрикатов: ромштекса, котлет отбивных, шницеля натурального; полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы: бифштекса рубленного, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек. 	12		ОК 01-9 ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
<p>Производственная практика Виды работ: отработать последовательность и правила выполнения действий Производить приготовление блюд из мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • отварного и припущенного (сосисок, сарделек и вареной колбасы порциями; баранины отварной с овощами; котлет натуральных паровых; • жареного (мясных полуфабрикатов в панировке (фрикадельки, наггетсы, гамбургер); жаренных основным способом и на гриле (сосиски, сардельки, колбаса вареная, ветчина, бекон); полуфабрикаты высокой степени готовности ; стейков из говядины, жаренных на гриле и плоской поверхности; корейки свиной, жаренной на гриле; бифштекса, жаренного основным способом; лангета, жаренного на плоской поверхности; бефстроганов; шашлыка из баранины; натуральных котлет из телятины на кости; телячьей вырезки жаренной; эскалопа; антрекота; шницеля; ромштекса; котлет отбивных; поджарки); приготовления густых подлив из мясного сочка; • тушеного (гуляша; баранины тушеной с овощами; говядины тушеной в соусе; зраз отбивных; азу; рагу; свиной колбасы, томленной по-деревенски; жаркого по-домашнему; мясо духового); • запеченного (солянки сборной на сковороде, телятины, запеченной в соусе); • из рубленной и котлетной массы (бифштекса рубленного; шницеля натурального рубленного; люля-кебаба; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки запеченные по-казацки).) <p>Производить приготовление блюд из домашней птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • отварной и припущенной отварной целиком, цыплят припущенных; филе куриного парового; • жаренной куриных крыльев в панировке, жаренных во фритюре; куриных ножек в панировке, жаренных во фритюре; предварительно отваренных кусочков курицы в панировке, жаренных во фритюре; наггетсов из кур; бургеров куриных; рубленых полуфабрикатов из мякоти курицы в панировке, жаренных основным способом (котлеты, биточки, шницель), рубленых полуфабрикатов из мякоти курицы в панировке, жаренных в жарочном шкафу (котлеты, биточки, шницель); кур-гриль; блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности; цыплаттабака; жареной утиной грудки; котлет по-киевски; шницеля столичного; шашлыка из курицы; курицы в карри, котлет рубленых из кур; • тушеной фрикасе из цыплят; чахохбили из кур; жульена из курицы; рагу из субпродуктов;. 	18		ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24

Раздел 6. ПМ. 07 Приготовление холодных блюд и закусок					
Тема 6.1 Организация рабочего места повара и процесса приготовления холодных блюд и закусок	Содержание			1,2	ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
	1.	Характеристика сырья и пищевая ценность салатов. Технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Отличительные особенности. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов.	2		
	Лабораторное занятие			3	
1	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, грибов, яиц, холодных закусок из мяса, рыбы	4			
Учебная практика Виды работ : отработать последовательность и правила выполнения действий			6		
<ul style="list-style-type: none"> Производить приготовление салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты; коктейль-салатов, фруктовых салатов; Производить приготовление закусок из черной и красной икры; сельди с луком; сельди с гарниром; селедочного форшмака; яиц под майонезом; фаршированных яиц; яиц со шкварками; редьки с маслом или сметаной; икры грибной; помидоров фаршированных; баклажанов фаршированных; маринованных/соленых грибов с красным луком и растительным маслом; лобio; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей-гриль холодных; артишоков консервированных; икры овощной; фасоли в томатном соусе с чесноком; 					
Производственная практика Виды работ: отработать последовательность и правила выполнения действий			18		
<ul style="list-style-type: none"> Производить приготовление семги малосольной; рыбы отварной с хреном; рыбы заливной порциями; студня рыбного; рыбы под соусом майонез; жареной рыбы под маринадом; ассорти рыбного; ассорти мясного; языка отварного; ростбифа с гарниром; домашней птицы жареной с гарниром; мяса заливного порциями, заливного из курицы; филе птицы под майонезом; сациви из курицы; студня мясного, студня из субпродуктов; Производить приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь сервировать, оформлять. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении бутербродов и гастрономических продуктов порциями, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд, предназначенных для последующего использования. 					

Раздел 7. ПМ 0.7 Приготовление сладких блюд и напитков				
Тема 7.1 Организация рабочего места повара и процесса приготовления сладких блюд, напитков	Содержание			
	1.	Желированные сладкие блюда. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска киселей, желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Характеристика сырья и пищевая ценность. Назначение напитков. Классификация. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Характеристика. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Прохладительные напитки и безалкогольные коктейли	2	1,2 ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24
	Лабораторное занятие			
	1.	Приготовление желированных сладких блюд	4	3
	2.	Приготовление горячих и холодных напитков	4	
Учебная практика Виды работ: отработать 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; <ul style="list-style-type: none"> • Производить приготовление чая с сахаром, чая с лимоном, чая с молоком; кофе черного с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейного напитка, какао с молоком; горячего лимонного/малинового пунша; горячего пунша с пряностями; горячего пунша с молоком; глинтвейна; • Производить приготовление холодных напитков: смешанных (купажированных) соков; морсов из сочных ягод; лимонного/апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; сбитней; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка «Петровского»; холодного апельсинового/лимонного чая; • Производить приготовление и сервировка свежих фруктов натуральных; фруктов на шпажках с йогуртом; быстрозамороженных ягод и фруктов с взбитыми сливками; лимона с сахаром; компотов из свежих плодов и ягод; компотов из смеси сухофруктов; компотов из консервированных фруктов; компотов из быстрозаморожен- 			6	

ных фруктов и ягод; киселя из свежих фруктов; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства; яблочек печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре; мороженого порциями.			
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ: отработать 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> <ul style="list-style-type: none"> • Производить приготовление фруктового ассорти с шоколадным соусом; фруктового салата с взбитыми сливками; киселя густого клюквенного; желе апельсинового со свежими фруктами; слоеного малинового желе с взбитыми сливками; мусса ягодного со взбитыми сливками; груш с ванильным муссом; мусса клюквенного с печеным яблоком; мусса двухслойного (яблоко/персик); самбука яблочного с коричневым соусом; самбука из абрикосового пюре с консервированным персиком; крема ягодного с соусом; йогуртового крема; творожного пирога с ягодами; бисквитного рулета с фруктами; пая с ягодными и фруктовыми начинками; яблочного пая; фруктовых тарталеток; открытого пирога с джемом; тартинок с шоколадным муссом; шоколадных профитролей; лимонного фламмери с виноградным сиропом. • Производить приготовление яблочек, запеченных в красном вине, фруктов гриль с ликером, гренок с фруктами, яблочек-гриль на тостах с корицей, запеченных фруктов с соусом, блинчиков с ягодами, блинчиков фаршированных, оладьев яблочных с пикантным соусом, клецок с соусом, творожной запеканки с ягодами, пудинга творожного парового глазированного, пудинга яблочного запеченного с миндалем, пудинга фруктового парового, пудинга рисового парового с соусом, ризотто с яблоками и лимоном, яблочного сладкого омлета, омлета, фаршированного ягодами и фруктами, гурьевской каши, шарлотки с яблоками, фламбированных груш с малиновым соусом. 	12		<p>ОК 01-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК4.2 – 4.3 ЛР 13-24</p>
Самостоятельная работа	2		
Дифференцированный зачет	6		
Квалификационный экзамен	6		
Итого	320		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатории: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Оборудование кабинета:

Проектор -1 шт.,

Терминал: Intel 1,86 GHz, ОЗУ - 2 Гб,

экран.

Оборудование учебной кухни ресторана:

- Плита электрическая 4-х конфорочная-4шт.
- Шкаф электропекарный - 1 шт.
- Пароконвектомат – 1 шт.
- Вытяжка Д -50 - 2 шт.
- Мойка кухонная – 2 шт.
- Индукционная плита настольная- 1 шт.
- Стул кухонный – 14 шт.
- Холодильник – 2 шт.
- Печь микроволновая – 1 шт.
- Кофемашина – 1 шт.
- Самовар – 1 шт.
- Электронные весы-2 шт.
- Мясорубка электрическая - 1шт.
- Блендер- 1 шт.
- Миксер стационарный-2 шт.
- Стол производственный с покрытием из пищевого алюминия - 15 шт.
- Шкаф для хранения посуды - 4 шт.
- Миксер ручной – 1 шт.
- Мультиварка – 1 шт.
- Мантоварка – 1 шт.
- Кухонная посуда в ассортименте
- Посуда для сервировки стола в ассортименте
- Ножевые и столовые приборы для сервировки стола в ассортименте

Наглядные пособия:

Раздаточный материал:

- методические указания по проведению лабораторных занятий;
- технологические карты
- технико-технологические карты

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300-1 (ред. от 04.07.2023)
2. ФЗ от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред. от 02.07.2021)
3. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023 г.)
4. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. и доп. на 01.01. 2022 г.)
5. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
6. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

7. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
9. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
12. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
17. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.- 771с.

Основные источники:

1. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491831>
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005>
4. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544614>
5. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542639>

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Про-

фессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491840>

2. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — 978-5-7882-1895-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>
3. Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 с. — 978-5-00032-213-0.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64407.html>
4. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П.Самородова.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- Текст: непосредственный

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин:

- Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена
- Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Техническое оснащение организаций питания

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение МДК Выполнение работ по профессии «Повар»

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющих руководство практикой: образовательный процесс должен обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении полуфабрикатов и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления полуфабрикатов и блюд - Точность проведения бракеража готовых полуфабрикатов и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых полуфабрикатов и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении полуфабрикатов и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении полуфабрикатов и блюд с уче- 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования,

<p>приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>том временного регламента</p> <ul style="list-style-type: none"> - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления полуфабрикатов и блюд - Точность проведения бракеража готовых полуфабрикатов и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых полуфабрикатов и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>инструментов, инвентаря при приготовлении полуфабрикатов и блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
--	---	--

<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении полуфабрикатов и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления полуфабрикатов и блюд - Точность проведения бракеража готовых полуфабрикатов и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых полуфабрикатов и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении полуфабрикатов и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти-</p>	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при пригото- 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения</p>

<p>мента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>лении</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении полуфабрикатов и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления полуфабрикатов и блюд - Точность проведения бракеража готовых полуфабрикатов и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых полуфабрикатов и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении полуфабрикатов и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
<p>Промежуточная аттестация по модулю</p>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, видам нарезки овощей, приготовлению полуфабрикатов и блюд;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, видам нарезки овощей, приготовлению полуфабрикатов и блюд;</p>	<p>Квалификационный экзамен</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умений и личностных результатов.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических занятий, выполнения заданий по практике. 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях.</p> <p>Аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения всех видов практики.</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет операции по сбору, производству, накоплению, хранению, обработке, передаче информации - подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям. 	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место в соответствии с выполняемой работой и требованиями охраны труда; - выбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; - предъявляет методы профессиональной профилактики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических занятий, заданий во время учебной и практики по профилю специальности; - составляет план практического занятия и выполнения действий на практике 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	<ul style="list-style-type: none"> - устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса; - устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения; - аргументирует и обосновывает свою точку зрения; - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	
ОК 05. Осуществлять устную и	<ul style="list-style-type: none"> - владеет программными, программно- 	

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по подготовке сырья к производству; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения практических занятий, прохождения практики по профилю специальности; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, практике учебной и по профилю специальности; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды. 	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- осуществляет использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет; -разрабатывает и представляет компьютерную презентации; -осуществляет обучение с использованием ПК	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	Выполняет профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	Выполняет профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	Гибко реагирует на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	
ЛР 16 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	
ЛР 17 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	
ЛР 18 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	Выполняет трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
Л 19 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	Мотивирован к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	
ЛР 20 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	Готов к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	
ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открыт к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	

ЛР 22 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	Демонстрирует профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	
ЛР 23 Способный ставит перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития. в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	Способен ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития. в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	
ЛР 24 Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве	Способен искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	Выполняет профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	Выполняет профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	