

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 16.02.2022 12:24:40

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f17100d17a9070c51fac1db6a6ac5a140c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал

РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


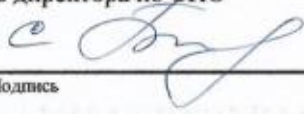
наименование профессионального модуля	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар
код, специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания

Краснодар, 2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин технологии
продукции общественного
питания
Протокол № 6 от «б» 06 2020 г

Разработано на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Председатель предметно-цикловой комиссии	Заместитель директора по СНО
	
Н.С. Грушина	С.П. Боярская
Подпись	Подпись
Инициалы Фамилия	Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО КФ «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Рецензент: Лукинова И.Ю., Зав. отделением СПО КФ «РЭУ им. Г.В.Плеханова»
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

Рецензент: Монастырская Е.Ю., Заместитель директора по качеству МУП КШП №1
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана для обучающихся на базе основного общего образования и среднего общего образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии Повар:

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
3. Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
5. Производить подготовку полуфабрикатов из домашней птицы дичи и кролика.

1.2 Предварительные знания, умения и навыки , сформированные у обучающихся до начала изучения профессионального модуля

До изучения профессионального модуля студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин (Организация производства, микробиология, санитария и гигиена, физиология питания) при реализации программы среднего общего образования.

1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной)
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

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

всего **367** – часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **149** часа;

самостоятельной работы -**74** часа,

учебной практики – **144** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. 1 Тематический план профессионального модуля.

Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа		
Раздел 1. Теоретические основы технологии продукции общественного питания.	48	12			6		36	
Раздел 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	88	52	28		30		36	
Раздел 3. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции.	157	85	57		38		72	
Производственная практика, часов <i>итогов</i>	293	149	85		74		144	

2.2 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.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Теоретические основы технологии.		12	
ПМ. 4.3.7 Выполнение работ по профессии «Повар»		293	
Тема 1.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции.	Содержание		
	1.	Введение. Предмет, цели, задачи, структура курса, межпредметные связи с другими дисциплинами.	2
	2.	Ключевые понятия: технология, кулинарная продукция, предприятие общественного питания, услуга общественного питания.	2
Тема 1.2 Технологический цикл производства кулинарной продукции.	Содержание		
	1.	Основные понятия: сырье, п/ф, готовая продукция, кулинарная обработка.	2
	2.	Технологический цикл: определение, виды, основные этапы: планирование и разработка продукции, производство, контроль качества, реализация.	2

Тема 1.3 Технологические принципы производства кулинарной продукции	Содержание		2	
	1.	Технологические принципы производства: принцип безопасности, совместимости, взаимозаменяемости, сбалансированности, рационального использования сырья и отходов		2
	2.	Сокращения времени кулинарной обработки, принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции; принцип наилучшего использования энергии:		
	3.	Принцип рационального использования сырья и отходов		
Тема 1.4 Способы кулинарной обработки продуктов	Содержание		2	
	1.	Классификация способов кулинарной обработки на группы, по видам воздействия: механические, гидромеханические, химические, биологические, термические.		2
Тема 1.5. Тепловая обработка продуктов.	Содержание		2	
	1.	Значение тепловой обработки продуктов.		2
	2.	Классификация способов тепловой обработки.		
	3.	Характеристика способов тепловой обработки.		
Тема 1.6 Классификация и ассортимент кулинарной продукции.	Содержание		2	
	1.	Признаки классификации кулинарной продукции: по виду использованного сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.		2
2.	Ассортимент кулинарной продукции: понятие, отличительные признаки.			
Раздел ПМ 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов			52	

ПМ. 4.3.7. Выполнение работ по профессии «Повар»		293		
Тема 2.1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и листовой зелени.	Содержание		6	
	1.	Сырье: виды, технологические свойства. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля, приготовление п/ф: целыми клубнями и разных форм нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения.	2	
	2.	Рациональное использование отходов. Требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации.		
	3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых и зелени, формы нарезки, кулинарное использование приготовления п/ф. Подготовка тыквенных и томатных овощей к фаршированию.	2	
	4.	Рациональное использование отходов. Требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации		
	5.	Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, маринованных овощей. Быстрозамороженные овощные п/ф, использование, требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации.		
	6.	Технологический процесс обработки свежих, консервированных и сушеных грибов.	2	
	7.	Применение безотходных технологий при механической обработке овощей, плодов, грибов. Централизованное производство овощных п/ф, требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации.		
	Практические занятия		6	
	1.	Органолептическая оценка качества овощного сырья. Механическая	2	

		кулинарная обработка овощей.		
	2.	Приготовление п/ф из овощей, подготовка овощей для фарширования. Определение массы отходов и сравнение с нормами.	2	
	3.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от сезона, вида, кондиции сырья, расчет массы брутто, нетто, количества отходов.	3	
Тема 2.2 Обработка рыбы с костным скелетом.	Содержание		6	
	1.	Характеристика рыбного сырья, технологические свойства.	2	2
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Приготовление п/ф для варки, припускания, жаренья основным способом.		
	3.	Основные операции, способы разделки, приготовление п/ф, в зависимости от размера и кулинарного использования.		
	4.	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление п/ф из нее: состав массы, нормы вложения продуктов.	2	
	5.	Требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации	2	
	6.	Особенности обработки некоторых видов рыб (налима, угорь, сом, навага, минога, камбала).		
	7.	Обработка и использование пищевых отходов рыбы.		
	Практические занятия		6	
	1.	Органолептическая оценка качества рыбного сырья.	2	
	2.	Механическая кулинарная обработка и приготовление п/ф из рыбы для разных способов тепловой обработки		
	3.	Приготовление белой панировки, льезона.	2	
	4.	Определение массы отходов при обработке рыбы и сравнение с нормами.		
	5.	Решение ситуационных задач.	2	

Тема 2.3. Технологический процесс обработки мяса и приготовление п/ф.	Содержание		8		
	1.	Сырье: виды, технологические свойства.	2	2	
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки говяжьей туши, основные операции: обмывание, обсушивание, разделка туш, обвалка, выделение п/ф, норма выхода			
	3.	Приготовление мелкокусковых п/ф из говядины, ассортимент, требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации.	2		
	4.	Технологический процесс разделки туш мелкого скота, основные операции.			
	5.	Приготовление мелкокусковых п/ф из свинины и баранины, ассортимент, требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации. Механическая кулинарная обработка мясных субпродуктов: технологический процесс, последовательность			
	6.	Классификация полуфабрикатов из мяса . Требования к качеству полуфабрикатов. Кулинарное использование.	2		
	7.	Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	8.	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.			
	Лабораторные работы		4		
	1.	Органолептическая оценка качества мясного сырья.	2		
	2.	Приготовление п/ф из мяса с учетом рационального использования сырья			
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке полуфабрикатов из мяса.	2		
	4.	Оценка качества п/ф.			
	Практические занятия		4		
	1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от	2		

		видакондиции сырья.		
	2.	Решение ситуационных задач. Расчет массы брутто. нетто, количества отходов.	2	
Тема 2.4 Технологический процесс обработки домашней птицы	Содержание		2	
	1.	Сырье: виды, технологические свойства. Пищевая ценность мяса домашней птицы.		2
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки с/х птицы: размораживание, опаливание, удаление голов, шеи, ног, потрошение, мытье.		
	3.	Механическая кулинарная обработка мясных субпродуктов: технологический процесс, последовательность операций.		
Тема 2.5 Технология приготовления п/ф из домашней птицы.	1.	Приготовление п/ф из птицы мелкими кусками, ассортимент, нормы выхода, требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации Кулинарное использование.	2	2
	2.	Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, ассортимент п/ф, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Лабораторные работы		4	
	1.	Органолептическая оценка качества мясного сырья.	2	
	2.	Приготовление п/ф из мяса с учетом рационального использования сырья		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке полуфабрикатов из котлетной массы птицы.	2	
	4.	2 Оценка качества п/ф.		
	Практические занятия		4	
	1.	Решение ситуационных задач.	2	
2.	Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного			

		количества сырья, в зависимости от вида. кондиции сырья		
	3.	Решение ситуационных задач.		
	4.	Расчет массы брутто, нетто, количества отходов.	2	
Раздел 3 ПМ Технологический процесс приготовления кулинарной продукции.				
ПМ. 4.3.7. Выполнение работ по профессии «Повар»			293	
Тема 3.1 Супы.		Содержание	6	
	1.	Супы: назначение, классификация. Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность.	2	2
	2.	Борщи, щи, рассольники: характеристика, отличительные особенности, приготовление, ассортимент, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации, взаимозаменяемость сырья при приготовлении.	2	
	3.	Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми, макарон.изд. характеристика, отличительные особенности, приготовление, ассортимент, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации, взаимозаменяемость сырья при приготовлении	2	
	4.	Супы молочные: технологический процесс приготовления, ассортимент. Требования к качеству, отпуск, режим хранения и реализации. Сладкие супы: характеристика, ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, отпуск.	2	
		Практическое занятие.		
	1.	Решение ситуационных производственных задач.	2	

	2.	Составление технологических карт на супы, с учетом выхода кондиции сырья.		
	Лабораторные работы.		8	
	1.	Приготовление заправочных супов. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Приготовление и отпуск блюд. Оценка качества кулинарной продукции.	4	
			4	
Тема.3.2 Блюда и гарниры из овощей.	Содержание		4	
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное использование овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей.	2	2
	2.	Особенности варки отдельных видов овощей. Оформление и подача блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	3.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из тушеных овощей.	2	
	4.	Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	Практическое занятие			
	1.	Решение ситуационных производств. задач. Расчет сырья, кол-ва порций гарниров из овощей, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом типа предприятия, вида сырья кондиции, взаимозаменяемости.	2	
	2.	Составление технологических карт на блюда.		
	Лабораторная работа.			
	1.	Приготовление блюд из овощей. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Приготовление и отпуск блюд из овощей. Оценка качества	4	

		кулинарной продукции.		
Тема 3.3. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание		6	
	1.	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.	2	2
	2.	Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода.		
	3.	Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода.		
	4.	Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий.	2	
	5.	Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая сценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.	2	
	Лабораторная работа		6	
	1.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		
	2.	Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Приготовление и отпуск блюд. Оценка качества кулинарной продукции.		
	Практические занятия		6	
	1.	Решение ситуационных задач.	2	
	2.	Расчет сырья, воды, соли для приготовления блюд из круп, макаронных и бобовых изделий с учетом вида, взаимозаменяемости сырья и продуктов.	2	
	3.	Составление технологических карт. Разработка новых видов продукции, оформление документов на новый вид продуктов.	2	
Тема 3.4 Блюда из яиц и	Содержание		2	

творога.	1.	Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке.		2
	2.	Варка яиц. Яичницы и омлеты — приготовление, органолептическая оценка качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации.		
	3.	Блюда из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов — требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации.		
	Лабораторная работа		4	
	1.	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Приготовление и отпуск блюд. Оценка качества кулинарной продукции		
	Практические занятия		2	
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц и творога с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости			
Тема 3.5 Блюда из рыбы	Содержание		4	
	1.	Значение рыбных блюд в питании. Классификация, ассортимент блюд из рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.	2	2
	2.	Ассортимент блюд из котлетной рыбной массы. Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск, требование к качеству, реализация. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.	2	
	Практическое занятие		2	
	1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости, взаимозаменяемости		

		продуктов для блюд из рыбы.		
	Лабораторная работа.		5	
	1.	Приготовление и отпуск блюд из рыбы.		
	2.	Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества кулинарной продукции.		
Тема 3.6 Блюда из мяса.	Содержание		4	
	1.	Значение мясных блюд в питании. Классификация блюд из мяса.	2	2
	2.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного и припущенного мяса.		
	3.	Правила варки, мяса для вторых блюд. Гарниры. Соусы, используемые при отпуске блюд. Требование к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции.		
	4.	Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса. Правила жарки п./ф. из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Оформление и отпуск блюд.		
	5.	Блюда из субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов. Рекомендуемые гарниры и соусы.		
	6.	Классификация блюд из птицы. Общая характеристика блюд. Блюда из отварной и припущенной птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд и отпуска блюд.	2	
	7.	Правила варки и порционирования птицы, целыми тушками.		

		Рекомендуемые гарниры и соусы.		
	8.	Блюда из рубленой птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд и отпуска блюд. Правила жарки п./ф из рубленой массы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	Практические занятия.		4	
	1.	Решение ситуационных задач.	2	
	2.	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости, взаимозаменяемости продуктов для блюд из мяса и субпродуктов.	2	
	Лабораторная работа		12	
	1.	Приготовления и отпуск блюд из мяса и субпродуктов. Определение последовательности технологических операций. Оценка качества кулинарной продукции.	6	
	2.	Приготовления и отпуск блюд из птицы. Определение последовательности технологических операций. Оценка качества кулинарной продукции.	6	
Тема 3.8 Горячие напитки	Содержание			
	1.	Назначение, классификация напитков. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Характеристика, ассортимент. Особенности приготовления и отпуска горячих напитков. Требования к качеству, режимы и сроки реализации	2	2
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ и подготовка к их защите.			74	

<p>Учебная практика Виды работ Проверять органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из овощей и грибов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Обрабатывать различными методами овощи и грибы. Обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов. Оценивать качество готовых блюд из овощей и грибов. Проверять органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы. Готовить полуфабрикаты и простые блюда из рыбы. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Оценивать качество готовых блюд из рыбы. Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы Готовить блюда из мяса и домашней птицы. Оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы. Проверять органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам и гарнирам из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц творога теста. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц творога. Оценивать качество готовых блюд и гарниров.</p>	<p>144</p>	
<p>Всего</p>	<p>293</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов *Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.* (для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Операционная система Windows 10

Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Учебный кондитерский цех.

(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)

Специализированное оборудование.

Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.

Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.

Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.

Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3

Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,

Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,

Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,

Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,

Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,

Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,

Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,

Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт

Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.

Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,

Перечень посуды и инвентаря:

Кастрюли из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокотницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга;

металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. <https://znanium.com/bookread2.php?book=1055945> Технология приготовления пищи : учеб. Пособие/ С.И. Рагель. – Минск : РИПО, 2018. – 570с.

Дополнительная литература

1. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (с изменениями от 21 мая 2001 г., 10 мая 2007 г.).
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г., 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 июня, 8 ноября, 1 декабря 2007 г., 12 июня, 14, 23 июля, 27 октября, 22 декабря 2008 г.).
4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ О качестве безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г.).
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативны СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
8. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.2660-10 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы в дошкольных организациях.
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.2193-07 и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

10. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 марта 2007 г.).
11. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
12. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
13. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
14. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
15. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
16. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
17. Н.И. Ковалев Технология приготовления пищи: Учебник.- Мин. образования.- М., 2012
18. Н.А. Анфимова Кулинария: Учебник.- М.: Изд. центр «Академия», 2015
19. В.И. Богушева Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2016
20. И.Г. Мальчикова (и др.) Кулинария: Учеб. Пособие.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017
21. Т.Г. Кумагина Национальная и зарубежная кухня: Учеб. пособие. –М., 2018
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП – 14-е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2015
23. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016
24. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания. – Изд. 11-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2015
25. Журналы:
 - «Питание и общество»
 - «Пищевая промышленность»
 - «Ресторанные ведомости»
 - «Вы и Ваш ресторан»
 - «Кулинарный практикум»
 - «Гастроном»
 - «Школа Гастронома»
 - «Приятного аппетита»

Интернет- ресурсы:

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности "АГРОС"- www.cnshb.ru/cataloga.shtml
2. База данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия» - <https://uisrussia.msu.ru/>
Информационные справочные системы:
www.consultant.ru — Справочная правовая система «Консультант Плюс».

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете технологии кулинарного производства; лабораторные работы в лабораториях: физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров; основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Практические занятия и учебная практика проводятся в учебной лаборатории. Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Перечень и содержание вида работ производственной практики определяются ведущими преподавателями по дисциплине Технология продукции общественного питания. За каждым практикантом закрепляется наставник, который координирует и контролирует деятельность практиканта на предприятии. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Консультационная помощь обучающимся оказывается в форме групповых и индивидуальных занятий.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение тем, соответствующих содержанию ПМ, следующих учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

«Физиология питания с основами товароведение продовольственных товаров»;

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере обязателен; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее образование по профилю модуля; опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере обязателен; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

4. 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>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>- правильность определения градаций качества сырья;</p> <p>- соблюдение технологии приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</p> <p>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</p> <p>Защита работы на практическом занятии. Экспертная оценка за практическое занятие.</p>
<p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>- правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>- соблюдение технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>- соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобо-</p>	<p>Защита лабораторной работы. Экспертная оценка за лабораторную работу.</p> <p>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</p> <p>Защита работы на практическом занятии. Экспертная оценка за практическое за-</p>

	<p>вых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность определения градаций качества сырья при приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. - контроль качества готовой продукции 	<p>нение.</p> <p>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</p> <p>Защита лабораторной работы. Экспертная оценка за лабораторную работу.</p>
<p>Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы; - соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии обработки рыбы; - соблюдение температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы 	<p>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</p> <p>Защита работы на практическом занятии. Экспертная оценка за практическое занятие</p> <p>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</p>

<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>- правильность определения градаций качества сырья;</p> <p>- соблюдение технологии механической обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии обработки мяса и домашней птицы;</p> <p>соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</p>	<p>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</p> <p>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</p> <p>Защита работы на практическом занятии. Экспертная оценка за практическое занятие.</p> <p>Защита лабораторной работы. Экспертная оценка за лабораторную работу.</p>
--	---	---

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
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</p> <p>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p> <p>- наличие положительных отзы-</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и при выполнении работ учебной и производственной практик</p>

	вов по итогам производственной практики	
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;	Экспертная оценка решения ситуационных задач.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способностей к анализу, контролю и оценки рабочих ситуаций;	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка за навыками работы в глобальных и локальных информационных сетях.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами	Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с

		клиентами.
<p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- эффективность и качество выполнения подготовки производственного помещения и поддержания его санитарного состояния.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей
программе расселения и обустройства
на заседании предметно-цикловой
комиссии цикла диссертаций технологии
продукции общественного питания от
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.