

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР,
КОНДИТЕР, ПЕКАРЬ)**

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «ПОВАР»

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Петропавловск – Камчатский,
2023 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения
протокол № 8 от «11» мая 2023 г.
Председатель Щ Щербакова И.С.

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
О.Н. Толоконникова
«11» мая 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.) и профессионального стандарта Повар (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчики: Смирнова Надежда Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида деятельности)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07. **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»** составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.) и профессионального стандарта Повар (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), является частью основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля соответствует профессиональному стандарту Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. №610н) в части освоения основных видов деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Совпадает с обобщенными трудовыми функциями в ПС – А/01.3, А/02.3, В/01.4, В/02.4.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Совпадает с обобщенными трудовыми функциями в ПС – А/01.3, А/02.3, В/01.4, В/02.4.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Совпадает с обобщенными трудовыми функциями в ПС – А/01.3, А/02.3, В/01.4, В/02.4.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.: Совпадает с обобщенными трудовыми функциями в ПС – А/01.3, А/02.3, В/01.4, В/02.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,

и соответствующие им профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра,

	муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,

	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> -организации и проведении механической кулинарной обработки сырья, и приготовлении полуфабрикатов из них; -организации и проведении технологического процесса приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи: супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -подборе необходимого технологического оборудования, инвентаря, посуды и приспособлений; -упаковке, хранении обработанного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроле качества и безопасности обработанного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество сырья и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - организовывать и проводить механическую кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов из него; - использовать различные способы обработки, подготовки сырья (в том числе экзотических и редких видов), приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать и проводить технологический процесс приготовления, выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления, эстетичной подачи:

	<p>супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - обеспечивать рациональное использование сырья с учетом нормативов, требований к безопасности; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
знать:	<ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс и правила механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него; - технологический процесс приготовления, правила и способы творческого оформления, эстетичной подачи: <p>супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
|--|---|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.4 ОК01-07, 09,10,11	Раздел 1. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	37	37	16	-	-	-
ПК 2.1 – 2.8 ОК01-07, 09,10,11	Раздел 2. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	37	37	16	-	-	-
ПК 3.1 – 3.7 ОК01-07, 09,10,11	Раздел 3. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	37	37	16	-	-	-
ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, 09,10,11	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	34	34	13	-	-	-
	Учебная практика	131	-	-	-	131	-
	Производственная практика	178				178	-
Экзамен квалификационный		20					
	Всего:	474	474	145	61	309	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	2		3
Тема 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих овощей, плодов и грибов	Содержание	Уровень освоения	10
	Тема 1.1 Классификация, характеристика овощей, свежих плодов и грибов (Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов)	1	1
	Тема 1.2 Характеристика и правила проведения способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	1	1
	Тема 1.3 Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из свежих плодов	1	1
	Тема 1.4 Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из грибов	1	1
	Тема 1.5 Контроль качества обработанного сырья, готовых полуфабрикатов (правила хранения, упаковки)	1	2
	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по обработке нарезке овощей и грибов.	2	4
Тема 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясопродуктов	Содержание	Уровень освоения	14
	Тема 2.1 Организация процесса механической кулинарной обработки мяса говядины.	1	1
	Тема 2.2 Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса говядины.	1	1
	Тема 2.3 Организация процесса механической кулинарной обработки мяса свинины.	1	1
	Тема 2.4. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса свинины.	1	1
	Тема 2.5. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса баранины.	1	1
	Практическое занятие №2. Организация и выполнение процесса разделки мяса и приготовления полуфабрикатов из него.	2	6

Тема 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	Уровень освоения	11
	Тема 3.1 Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов из них (чешуйчатой и бесчешуйчатой; требования к организации рабочих мест)	1	2
	Тема 3.2 Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов из них (осетровых пород; требования к организации рабочих мест)	1	1
	Тема 3.3 Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них (Требования к организации рабочих мест)	1	1
	Тема 3.4 Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы	1	1
	Тема 3.5 Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Организация хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья	1	1
	Тема 3.6 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест при обработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов из неё.	1	1
	Практическое занятие №3	2	4
Тема 4. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	Уровень освоения	9
	Тема 4.1 Основные характеристики, пищевая ценность домашней птицы, дичи, кролика (Требования к качеству, условия и сроки хранения)	1	1
	Тема 4.2 Методы обработки домашней птицы и дичи (виды заправки тушек, кулинарное использование)	1	1
	Тема 4.3 Классификация, ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика (характеристика, требования к качеству)	1	2
	Тема 4.4 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1	1
	Практическое занятие №4 Организация и выполнение процесса разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из неё	2	4
	Внеаудиторная самостоятельная работа Решение производственных задач		0,5
	Внеаудиторная самостоятельная работа Расчёт количества продуктов для приготовления кулинарных полуфабрикатов.		0,5
Тема 5.	Содержание	Уровень освоения	10

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.1 Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1	2
	Тема 1.2 Классификация, характеристика способов тепловой обработки	1	1
	Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	1
	Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	1	1
	Тема 1.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном виде.	1	1
	Практическое занятие №5. Разработка правил способов хранения горячих блюд.	1	4
Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных супов разнообразного ассортимента	Содержание	Уровень освоения	9
	Тема 2.1 Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров (Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров).	1	2
	Тема 2.2 Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.	1	2
	Тема 2.3 Особенности приготовления щей, борщей, рассольников и солянок (последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения).	1	2
	Тема 2.4 Особенности приготовления, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями (последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения)	1	2
	Тема 2.5 Супы-пюре молочные и сладкие; холодные супы ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.	1	1
Тема 7. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских,	Содержание	Уровень освоения	7
	Тема 3.1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов	1	2
	Тема 3.2 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1	1
	Тема 3.3 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1	1
	Тема 3.4 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов молочного, сметанного и их производных, соусов грибного и его производных.	1	1

диетических соусов	Тема 3.5 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	1	1
	Тема 3.6 Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1	1
Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	Уровень освоения	6
	Тема 4.1 Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных, овощей (ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов).	1	2
	Тема 4.2 Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей (ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов).	1	2
	Тема 4.3 Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных, тушеных и запеченных грибов (ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов).	1	2
Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	Уровень освоения	6
	Тема 5.1 Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых	1	2
	Тема 5.2 Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из макаронных изделий.	1	1
	Тема 5.3 Правила варки каш. (Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения).	1	1
	Тема 5.4 Правила варки бобовых. Правила варки макаронных изделий.	1	1
	Тема 5.5 Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.	1	1
Тема 10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	Уровень освоения	4
	Тема 6.1 Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра. (Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями).	1	2
	Тема 6.2 Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: (яиц отварных в скорлупе и без (пашот) для различных типов питания. омлетов для различных типов питания).	1	2
Тема 11. Приготовление и	Содержание	Уровень освоения	11

подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 7.1 Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	2
	Тема 7.2 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных основным способом и на пару, припущенных.	1	1
	Тема 7.3 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных, тушеных, запеченых.	1	1
	Тема 7.4 Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	1
	Тема 7.5 Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (требования к качеству, условия и сроки хранения)	1	2
	Практическое занятие №6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбы.	1	4
Тема 12. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.	Содержание	Уровень освоения	10
	Тема 8.1 Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных, основным способом и на пару, припущенных.	1	2
	Тема 8.2 Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных, тушеных, запеченых.	1	2
	Тема 8.3 Хранение готовых блюд из мяса и мясных продуктов. (требования к качеству, условия и сроки хранения)	1	2
	Практическое занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	1	4
Тема 13. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание	Уровень освоения	10
	Тема 9.1 Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных)	1	2
	Тема 9.2 Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жареных и запеченных, тушеных	1	2
	Тема 9.3 Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. (Требования к качеству и хранению готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика).	1	2
	Практическое занятие №8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.	2	4
	Внеаудиторная самостоятельная работа. Решение производственных задач.		1
	Внеаудиторная самостоятельная работа. Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		1

Тема 14. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	Уровень освоения	6
	Тема 1.1 Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	1	2
	Тема 1.2 Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок. (Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации).	1	1
	Тема 1.3 Устройство, принцип действия электромеханического оборудования холодного цеха	1	1
	Тема 1.4 Устройство, принцип действия холодильного оборудования холодного цеха	1	1
	Тема 1.5 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции	1	1
Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	Уровень освоения	6
	Тема 2.1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	1	1
	Тема 2.2 Ассортимент, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	1	2
	Тема 2.3 Правила выбора, основных продуктов и дополнительных ингредиентов (нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.))	1	1
	Тема 2.4 Характеристика, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)).	1	1
	Тема 2.5 Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, салатных заправок.	1	1
Тема 16. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного	Содержание	Уровень освоения	10
	Тема 3.1 Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. (Актуальные направления в приготовлении салатов)	1	2

ассортимента	Тема 3.2 Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. (Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок).	1	1
	Тема 3.3 Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1	1
	Тема 3.4 Салаты из отварных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1	1
	Тема 3.5 Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента.	1	1
	Практическое занятие №9. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и отварных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат «Греческий» салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.)	2	4
Тема 17. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	Содержание	Уровень освоения	10
	Тема 4.1 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: (открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.)	1	1
	Тема 4.2 Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей. (Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи).	1	1
	Тема 4.3 Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы. (Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры).	1	2
	Тема 4.4 Технология приготовления, оформления, отпуска холодных из мяса и птицы (Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.).	1	1
	Тема 4.5 Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, яиц и сыра.	1	1
	Практическое занятие №10. Технология приготовления, оформление и отпуска бутербродов: (открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции).	2	4
Тема 18. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание	Уровень освоения	13
	Тема 5.1 Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	1	2

холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Тема 5.2 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы под майонезом) Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки)	1	1
	Тема 5.3 Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (паштетов, ростбифа, студня, рулетов)	1	1
	Тема 5.4 Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (рулетов и блюд из рубленой массы)	1	1
	Тема 5.5 Холодные закуски из мяса и рыбы сложного приготовления	1	1
	Тема 5.6 Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	1	1
	Практическое занятие №11. Технология приготовления, оформление и отпуска холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	2	6
	Внеаудиторная самостоятельная работа. Расчёт количества продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.		1
Внеаудиторная самостоятельная работа. Решение производственных задач.		1	
Тема 19. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	Содержание	Уровень освоения	6
	Тема 1.1 Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. (Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.)	1	2
	Тема 1.2 Техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. (Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.)	1	1
	Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента. (Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.)	1	1
	Тема 1.4 Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1	1
	Тема 1.5 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	1	1

Тема 20. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	Уровень освоения	11
	Тема 2.1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд.	1	2
	Тема 2.2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд.	1	1
	Тема 2.3 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: (натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого)	1	1
	Тема 2.4 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.	1	1
	Тема 2.5 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	1	1
	Тема 2.6 Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1	1
	Практическое занятие №12. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования)	2	4
Тема 21. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	Уровень освоения	10
	Тема 3.1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд и современные методы приготовления.	1	2
	Тема 3.2 Технология приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления десертов).	1	1
	Тема 3.3 Правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.)	1	1
	Тема 3.4 Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска десертов.	1	1

	Тема 3.5 Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих сладких блюд, десертов.	1	1
	Практическое занятие №13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблочек в тесте и т.д.)	2	4
Тема 22. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	Уровень освоения	6
	Тема 4.1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных напитков. (Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков).	1	2
	Тема 4.2 Технология приготовления холодных напитков, рецептуры (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д. Варианты подачи холодных напитков.)	1	1
	Тема 4.3 Правила оформления и отпуска холодных напитков: (творческое оформление и эстетичная подача.)	1	1
	Тема 4.4 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. (Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1	1
	Тема 4.5 Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных напитков сложного ассортимента.	1	1
Тема 23. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	Уровень освоения	10
	Тема 5.1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. (Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.)	1	2
	Тема 5.2 Технология приготовления горячих напитков сложного ассортимента. (Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов).	1	1
	Тема 5.3 Правила оформления и отпуска горячих напитков: (творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1	1

	Тема 5.4 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. (Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	1
	Тема 5.5 Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих напитков сложного ассортимента.	1	1
	Практическое занятие №14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков. (-осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд (напитков) и кулинарных изделий стандартного ассортимента(ПС))	2	4
	Внеаудиторная самостоятельная работа. Расчёт количества продуктов для приготовления горячих и холодных напитков.		1
	Внеаудиторная самостоятельная работа. Решение производственных задач.		1
Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме квалификационного экзамена			
Учебная практика по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 			108

7. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
11. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты
21. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">22. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.23. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.24. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.25. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.26. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.27. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.28. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.29. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.30. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.31. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.32. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов33. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.34. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.35. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.36. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.37. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | | |
|--|--|--|

<p>38. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>39. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>40. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест, в процессе приготовления, с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос. 10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 		144

- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">12. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.14. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.15. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.17. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | | |
|--|--|--|

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль саламандра - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;
- фризера -1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;

- миксер для коктейлей - 1 шт.;
 - привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
 - соковыжималки (для citrusовых, универсальная) - 1 шт.;
 - кофемолка - 1 шт.;
 - лампа для карамели - 1 шт.;
 - аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
 - стол с охлаждаемой поверхностью - 1 шт.;
 - сифон – 3 шт.;
 - газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
 - барная станция для порционирования соусов – 1 шт.;
 - набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
 - овоскоп-1 шт.;
 - нитроттестер – 1 шт.;
 - машина посудомоечная - 1 шт.;
 - стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
 - стеллаж передвижной - 2 шт.;
 - моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
 - гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
 - набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
 - набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
 - сковорода - 15 шт.;
 - сковорода гриль - 5 шт.;
 - набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
 - подставка для разделочных досок - 15 шт.;
 - мерный стакан - 15 шт.;
 - венчик -15 шт.;
 - миски нержавеющей сталь - 45 шт.;
 - сито - 15 шт.;
 - шенуа -15 шт.;
 - лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
 - половник - 7 шт.;
 - шумовка - 5 шт.;
 - шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
 - шипцы кулинарные для пасты -2 шт.;
 - набор ножей «поварская тройка» - 15 шт.;
 - насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
 - набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
 - корзина для мусора - 4 шт.
- Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные -15 шт.;
 - пароконвектомат - 1шт.;
 - конвекционная печь - 1шт.;

- микроволновая печь - 1 шт.;
- подовая печь для пиццы – 1 шт.;
- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
- фритюрница – 1 шт.;
- электроблинница-1шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
- планетарный миксер (с венчиками: плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
- миксер (погружной) -1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- куттер - 2 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- пресс для пиццы - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- термометр инфрокрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная -1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;

- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1 шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные - 5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пила (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков - 2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;
- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленые - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования - 2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;

- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора - 4 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Издательский центр «Академия», 2018
2. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514768>
3. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517752>
4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491732>
5. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514540>
6. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова,

Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044>

3.2.2. Нормативные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования - Введ.
3. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2015-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2015 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016 -III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2015 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014 -III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2016 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2016. - III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2016 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016. - III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. - III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – III, 10 с.
- 11.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 12.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. - 544с.
- 13.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016. - 808с.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 160 с. ISBN 978-5-7695-9999-6
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 208 с. ISBN 978-5-7695-8521-0
3. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений высш. проф. образования / Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / Володина М.В., Сопачева Т.А. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
5. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Дубровская Н.И., Чубасова, Е.В... – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Золин В.П. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/ Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Мартинчик А.Н., Королев А.А, Несвижский Ю.В. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

10. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / Радченко С.Н.- «Феникс», 2015 – 373 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Самородова И.П. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
12. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Соколова Е.И. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Усов В.В. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.4. Интернет Источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. –
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

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

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.pitportal.ru/>

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, аудиторных самостоятельных и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

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

Формируемые компетенции	Оцениваемые знания и умения, практический опыт	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки	Критерии контроля
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для</p>	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс и правила механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него; - технологический процесс приготовления, правила и способы творческого оформления, эстетичной подачи: супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 	<ul style="list-style-type: none"> -выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -работа в ЛРТ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, рефератов, презентаций, ответов на КВ и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <ul style="list-style-type: none"> -экзамен <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> Квалификационный экзамен 	<ul style="list-style-type: none"> -полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. -уровень воспроизведения объёма

<p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p>	<p>сырья, виду и способу приготовления (полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине),</p>		<p><i>профессионально значимой информации.</i></p> <p><i>-уровень знаний по заданию квалификационного экзамена.</i></p>
---	---	---	--	---

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6.</p>	<p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд,</p>	<p>организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности,</p>		
--	---	--	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>знание из ПС:</p> <p>-нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p>	<p>охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>- точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</p> <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p>		
<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>- технологический процесс и правила механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него;</p> <p>- технологический процесс приготовления, правила и способы творческого оформления, эстетичной подачи:</p>	<p>-последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы и формы</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-защита отчётов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрируемых</p>	<p>-правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчётов, соответствие требованиям</p> <p>-адекватность, оптимальность выбора способов</p>

<p>региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>умения: - оценивать качество сырья и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</p>	<p>инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и</p>	<p>умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте;</p> <p>-экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: -квалификационный экзамен</p>	<p>действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.;</p> <p>-соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>-рациональность действий и т.д.</p> <p>-адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p> <p>-точность оценки производственной ситуации</p> <p>-соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-рациональность действий и т.д.</p>
---	---	---	--	--

<p>салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять</p>	<p>инструкциями и регламентами;</p> <p>- организовывать и проводить механическую кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов из него;</p> <p>- использовать различные способы обработки, подготовки сырья (в том числе экзотических и редких видов), приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>- организовывать и проводить технологический процесс приготовления, выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления, эстетичной подачи: супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; салатов, холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <p>–адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>–соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>–оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных</p>		<p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</i></p>
---	---	---	--	--

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с</p>	<p>закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - обеспечивать рациональное использование сырья с учетом нормативов, требований к безопасности; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно- 	<p>ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и 		
---	--	---	--	--

<p>инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с</p>	<p>эпидемиологические требования;</p> <p>умение из ПС: -контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>практический опыт: -организации и проведении механической кулинарной обработки сырья, и приготовлении полуфабрикатов из них; -организации и проведении технологического процесса приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи: супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей</p>	<p>Итоговый контроль: <i>квалификационный экзамен</i></p>	<p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</i></p>
--	--	---	--	--

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -подборе необходимого технологического оборудования, инвентаря, посуды и приспособлений; -упаковке, хранении обработанного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроле качества и безопасности обработанного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. <u>-практический опыт из ПС:</u> -подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчётов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида ГОТОВЫХ</p>		
---	--	---	--	--

		<p>полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> - аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные ёмкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос. 		
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения 	<ul style="list-style-type: none"> -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; 	<p>Текущий контроль: <i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: <i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - практических заданий по дифференцированным зачётам учебной и производственной практик; - защиты отчетов по учебной и производственной практике. 	

	<p>традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>	<p>-разработка детального плана действий;</p> <p>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</p> <p>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Итоговый контроль: <i>Квалификационный экзамен</i></p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>- правила составления заявок на продукты.</p> <p>умения:</p> <p>-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в</p>	<p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте</p>	

	зависимости от изменения спроса;	профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	санитарно-	-понимание значимости своей профессии	

<p>осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. практический опыт: -разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом</p>		
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в</p>	<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для</p>	

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации</p>	<p>реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности</p>		

	<p>обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none">- контроле хранения и расхода продуктов.- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС).		
--	--	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «ПОВАР»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для студентов набора 2023 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения протокол № 4 от 15 декабря 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	2.2.	Тема 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих овощей, плодов и грибов Внесены следующие изменения: Практическое задание №1 Задача № 1. Определить массу брутто картофеля в марте, если масса очищенного картофеля равна 13 кг. Задача № 2. Определить массу брутто лука репчатого в декабре, если масса очищенного лука равна 37 кг? Задача № 3. Определить массу брутто огурцов свежих теплично- парниковых в сентябре, если масса очищенных огурцов равна 4,5 кг? Задача № 4. Определить массу брутто укропа свежего в декабре, если масса	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №П-252 от 26.07.22 «О присвоении статуса федеральной пилотной площадки федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» Приказ Министерства образования Камчатского края №526 от 01.07.2022 «Об инновационной деятельности, осуществляемой в образовательных организациях Камчатского края»

очищенного укропа равна 700 г?

Задача № 5. Определить массу помидор свежих грунтовых в августе, если масса очищенных помидор равна 9 кг?

Изменения направлены на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций:

- Навыки коллективной работы и управления.
- Стратегическое мышление и планирование.
- Навыки в области маркетинга.
- Навыки проектного управления.
- Инновативность, гибкость, готовность к изменениям.
- Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).
- Аналитические способности.
- Умение видеть риски и возможности.