

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**


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


**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Петропавловск – Камчатский,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 6 от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 О.Н. Толоконникова
от «15» февраля 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Лисовская Е.С., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар** разработана в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина представляет собой профессиональный модуль.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

иметь практический опыт:

- подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров;
- приготовление блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и домашней птицы;
- комплектации и оформления блюд массового спроса;

уметь:

- проверять органолептическими методами качество сырья (овощей, зелени, крупяных и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара);
- подбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления, порционирования и подача блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, муки, мяса, рыбы и домашней птицы массового спроса.

знать:

- формы организации труда в цехе, организацию рабочих мест в цехе;
- правила первичной и тепловой обработки продуктов;
- виды, свойства и кулинарные назначения сырья и полуфабрикатов;
- требования к качеству готовой кулинарной продукции, правила хранения и сроки реализации;

- способы рационального использования сырья и уменьшения количества отходов при изготовлении полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов и их безопасное использование при приготовлении кулинарной продукции;
- правила и требования к отпуску и хранению кулинарной продукции;
- правила проведения бракеража.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.

ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 431 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 215 часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка студента – 144 часов;

самостоятельная работа – 71 час;

учебная практика – 108 часов;

производственная практики – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля ПМ 07. Технология приготовления простых блюд по профессии «Повар»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Технология приготовления простых блюд по профессии «Повар»	215	144	58	71	-	-
	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.	40	32	12	8		
	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	26	18	7	8		
	Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	15	7	3	8		
	Раздел 4. Приготовление и оформление простых мучных блюд, изделий и гарниров	19	11	4	8		
	Раздел 5. Приготовление супов и соусов	24	16	4	8		
	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и	20	12	6	8		

	закусок						
	Раздел 7. Приготовление и оформление простых сладких блюд и напитков	18	10	6	8		
	Раздел 8. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы	26	18	8	8		
	Раздел 9. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы	27	20	8	7		
	Учебная практика	108	-	-	-	108	-
	Производственная практика	108	-	-	-		108
	Всего:	431	144	58	71	108	108

2.2 Содержание обучения по ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 07.01 Технология приготовления простых блюд по профессии «Повар»		20/12/12	
Раздел 1. «Приготовление блюд из овощей и грибов».		32	
Тема 1.1 Классификация и характеристика овощей, грибов и пряностей		2	
<u>Содержание</u> 1.Классификация овощей и грибов. 2.Пищевая ценность и характеристика овощей.		1 1	1-2
Тема 1.2 Первичная обработка овощей		1	
<u>Содержание</u> 1.Первичная обработка овощей, в .ч. к фаршированию		1	1-2
Тема 1.3 Нарезка овощей		2	
<u>Содержание</u> 1.Простая и сложная нарезка овощей. 2.Контрольная работа.		1 1	1-2
Лабораторные работы: Виды работ: -инструкция по безопасности в горячем цеху -расчёт отходов при первичной обработки -простая нарезка овощей -сложная нарезка овощей		4	2-3
Тема 1.5 Способы тепловой обработки овощей и грибов		1	
<u>Содержание</u> Способы тепловой обработки овощей и грибов		1	1-2
Тема 1.6 Классификация блюд из овощей и грибов		1	
<u>Содержание</u> 1.Классификация блюд из овощей и грибов. Оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов.		1	1-2

Тема 1.7 Правила варки овощей	1	
<u>Содержание</u> 1.Правила варки овощей в воде, на пару, припускание.	1	1-2
Тема 1.8 Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей	1	
<u>Содержание</u> 1.Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 1.9 Технология приготовления припущенных овощей	1	
<u>Содержание</u> 1.Технология приготовления блюд припущенных овощей. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 1.10 Правила жарки овощей	1	
<u>Содержание</u> 1.Правила жарки овощей основным способом, во фритюре, на гриле, на открытом огне.	1	1-2
Тема 1.11 Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей	1	
<u>Содержание</u> 1.Технология приготовления блюд из жареных овощей. Требования к качеству и сроки хранения	1	1-2
Тема 1.12 Технология приготовления блюд из овощной массы	1	
<u>Содержание</u> 1.Организация рабочего места для формирования п\ф из овощных масс. Приготовление блюд из овощных масс. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 1.13 Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей	1	
<u>Содержание</u> 1.Технология приготовления блюд из запечённых овощей. Требования к качеству и сроки хранения	1	1-2
Тема 1.14 Технология приготовления фаршированных овощей	1	
<u>Содержание</u> 1.Приготовление фаршей для овощей фаршированных. Приготовление блюд из фаршированных овощей. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 1.15 Технология приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей	1	
<u>Содержание</u> 1.Основные правила тушения овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 1.16 Технология приготовления блюд из грибов	1	
<u>Содержание</u> 1.Приготовление блюд из грибов.	1	1-2

Тема 1.17 Технология приготовления диетических блюд и гарниров из овощей и грибов	1	
Содержание 1.Приготовление диетических блюд на основе диетического питания.	1	1-2
Тема 1.18.Расчёт сырья при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	1	
Содержание 1.Решение задач на расчёт сырья.	1	1-2
2.Контрольная работа	1	
Лабораторные работы: Виды работ: - технология приготовления гарниров из отварных овощей -технология приготовления блюд из отварных овощей - технология приготовления гарниров из запечённых овощей - технология приготовления блюд из запечённых овощей	4	2-3
Лабораторные работы: Виды работ: -технология приготовления гарниров из тушеных овощей - технология приготовления блюд тушеных овощей -технология приготовления диетических блюд из овощей -расчёт сырья при тепловой обработки	4	2-3
Самостоятельная работа Вид работы: –систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы - составление кроссворда на тему «Блюда из овощей и грибов» - составление технологических карт блюда из овощей из грибов - подготовка реферата по теме «Блюда из овощей европейской кухни» - подготовка презентации по теме «Блюда из грибов» - презентация по теме «Диетические блюда из овощей» - составление таблиц оборудования для приготовления блюд из овощей	8	
МДК 07.01. Технология приготовления простых блюд по профессии «Повар»	22/14/14	
Раздел 2. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий».	11\7\7	
Тема 2.1. Классификация и характеристика бобовых и макаронных изделий	1	
Содержание 1.Классификация и характеристика макаронных и зерновых изделий.	1	1-2

Тема 2.2. Классификация и характеристика молочных продуктов, муки.	1	
Содержание 1.Классификация и характеристика молочных, ячных продуктов и муки.	1	1-2
Тема 2.3.Первичная обработка зерновых, бобовых, ячных, молочных продуктов, муки и макаронных изделий.	1	
Содержание 1.Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.	1	1-2
Тема 2.4.Первичная обработка ячных, молочных продуктов, муки и макаронных изделий.	1	
Содержание 1.Первичная обработка яйца, сахара, жиров и муки.	1	1-2
Тема 2.5. Значение каш из круп в питании	1	
Содержание 1.Значение каш из круп в питании. Процессы происходящие при кулинарной обработки круп.	1	1-2
Тема 2.6. Технология приготовления каш из круп.	1	
Содержание 1.Ассортимент и технология приготовления каш из круп.	1	1-2
Тема 2.7.Технология приготовления блюд из круп и бобовых, кукурузы.	2	
Содержание 1.Технология приготовления блюд из круп. Требования к качеству и сроки хранения блюд из круп. 2.Технология приготовления блюд из бобовых изделий. Требования к качеству блюд.	1 1	1-2
Тема 2.8. Подготовка и варка макаронных изделий	2	
Содержание 1.Варка и требования к качеству макаронных изделий.	2	1-2
Тема 2.9. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	1	
Содержание 1.Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, сроки хранения.	1	1-2
Лабораторная работа Виды работ: - первичная обработка крупы - технология приготовления каш из круп - технология приготовления гарниров из круп - технология приготовления блюд из круп	4	2-3

Лабораторная работа Вид работы: - первичная обработка кукурузы, бобовых и макаронных изделий - технология приготовления и оформление гарниров и блюд из бобовых - технология приготовления и оформление гарниров и блюд из кукурузы - технология приготовления и оформление гарниров из макаронных изделий -технология приготовления и оформление блюд из макаронных изделий	3	2-3
Самостоятельная работа: Вид работы: –систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы - реферат или презентация по теме «История возникновения макаронных изделий» - реферат или презентация по теме «Всё о кашах. Русская кухня» - составление таблиц оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	8	
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	4\3\3	
Тема 3.1. Значение блюд из яиц в питании	1	
<u>Содержание</u> 1.Значение блюд из яиц в питании. Процессы происходящие при тепловой обработки яиц.	1	1-2
Тема 3.2. Технология приготовления блюд из яиц	2	
<u>Содержание</u> 1.Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 3.3. Технология приготовления блюд из творога	1	
<u>Содержание</u> 1.Значение в питании и технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Лабораторная работа Виды работ: - первичная обработка яйца и творога -технология приготовления и оформление гарниров и блюд из яиц - технология приготовления и оформление гарниров и блюд из творога	3	2-3
Самостоятельная работа: Вид работы: –систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы - реферат или презентация по теме «Блюда из творога» - составление кроссвордов на тему «Блюда из творога и яиц»	8	

Раздел 4. Приготовление и оформление простых мучных блюд, изделий и гарниров	7\4\4	
Тема 4.1. Мучные блюда из теста с фаршем	1	
Содержание Ассортимент простых мучных блюд из теста с фаршем. Способы разрыхления теста.	1	1-2
Тема 4.2. Приготовление фаршей для изделий из теста	1	
Содержание 1. Приготовление фаршей для изделий из теста	1	1-2
Тема 4.3. Технология приготовления б/дрожжевого (пресного) теста и изделий из него.	2	
Содержание 1.Технология приготовления бездрожжевого (пресного) теста и блюд из него.	1	1-2
2.Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	1	
Тема 4.4. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	3	
Содержание 1.Технология приготовления дрожжевого теста. Простых изделий из него. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	1	1-2
2. Технологический процесс приготовления простых изделий из дрожжевого теста.	1	
3. Составление технологических карт для приготовления изделий из теста.	1	
Лабораторная работа Вид работы: - технология приготовления дрожжевого теста - приготовление фаршей для изделий из теста - технология приготовления оладий - технология приготовления блинов	4	2-3
Самостоятельная работа: Вид работы: –систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы - реферат или презентация по теме «Всё о пирогах» - реферат или презентация по теме «Пельмени и вареники разных народов мира» - составление схем приготовления блинов и блинчиков	8	
МДК 07.01. Технология приготовления простых блюд по профессии «Повар»	22\16\16	
Раздел 5. Приготовление супов и соусов	12\4\4	
Тема 5.1 Приготовление бульонов и отваров	1	
Содержание		1-2

1.Технология приготовления бульонов и отваров. Осветление бульонов	1	
Тема 5.2.Технологический процесс приготовления простых супов.	5	
<u>Содержание</u>		1-2
1.Значение и классификация супов. Оборудование и инвентарь для приготовления супов и бульонов.	1	
2.Технология приготовления заправочных супов (щи, борщи). Требования к качеству и сроки хранения.	1	
3. Технология приготовления заправочных супов (рассольники, солянки). Требования к качеству и сроки хранения.	1	
4.Технология приготовления супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Требования к качеству и сроки хранения.	1	
5.Приготовление супов молочных, сладких, холодных. Требования к качеству и сроки хранения.	1	
Тема 5.3. Приготовление компонентов для соусов и соусных п/ф.	1	
<u>Содержание</u>		1-2
1.Виды и классификация соусов. Приготовление бульонов и пассеровок.	1	
Тема 5.4. Соус красный основной и его производные	1	
<u>Содержание</u>		1-2
1.Технология приготовления красного соуса и его производные. Требования к качеству и сроки хранения.	1	
Тема 5.5. Соус белый основной и его производные	1	
<u>Содержание</u>		1-2
1.Технология приготовления белого соуса и его производные. Требования к качеству и сроки хранения.	1	
Тема 5.6. Соусы молочные, сметанные, грибные	1	
<u>Содержание</u>		1-2
1.Технология приготовления молочного, сметанного и грибного соуса. Требования к качеству и сроки хранения.	1	
Тема 5.7 Соусы яично-масляные, масляные смеси, холодные соусы	1	
<u>Содержание</u>		1-2
1. Технология приготовления соусов без муки (яично-масляные, масляные смеси, холодные и сладкие соусы). Требования к качеству и сроки хранения.	1	
2. Контрольная работа.	1	
Лабораторная работа	4	2-3
Вид работы: -процеживание, обжаривание костей, снятие жира и пены -пассерование свеклы, припускание огурцов, -просеивание, пассерование и разведение муки -протираание, взбивание		

Самостоятельная работа Вид работы: -систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы -подготовка рефератов и или презентаций на тему «Супы разных народов мира»; - подготовка рефератов и или презентаций на тему «Всё о соусах»	8	
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6\6\6	
Тема 6.1. Значение холодных блюд и закусок в питании. Бутерброды	1	
Содержание 1.Значение и классификация холодных блюд и закусок в питании. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству и сроки хранения	1	1-2
Лабораторные работы: Виды работ: -подготовка сырья для приготовления бутербродов -приготовление и оформление бутербродов	2	2-3
Тема 6.2. Салаты из овощей	1	
Содержание: 1.Технология приготовления салатов из сырых и варёных овощей. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 6.3. Приготовление холодных рыбных блюд и закусок	1	
Содержание: 1.Технология приготовления холодных рыбных блюд и закусок. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 6.4 Приготовление холодных мясных блюд и закусок	1	
Содержание: 1.Технология приготовления холодных мясных блюд и закусок. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 6.5. Приготовления холодные блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	1	
Содержание: 1.Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 6.6. Приготовления горячих закусок	1	
Содержание: 1.Технология приготовления горячих закусок. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Лабораторные работы: Виды работ: -приготовление различных заправок для салатов,	4	2-3

-способы приготовления салатов		
Самостоятельная работа Вид работы: -систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы -подготовка рефератов и или презентаций на тему «Всё о бутербродах»; «Современная подача и оформление салатов» - подготовка рефератов и или презентаций на тему «Современная подача и оформление салатов» - составление схем приготовления салатов и закусок	8	
Раздел 7. Приготовление и оформление простых сладких блюд и напитков	4\6\6	
Тема 7.1. Приготовление холодных сладких блюд	1	
Содержание: 1.Технология приготовления сладких блюд. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 7.2. Приготовление горячих сладких блюд	1	
Содержание: 1.Технология приготовления горячих сладких блюд. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Лабораторные работы: Виды работ: -разведение желатина, крахмала -отжимание сока, растирание яичного желтка с сахаром -приготовление простых сладких блюд	4	2-3
Тема 7.3. Приготовление напитков	2	
Содержание: 1. Технология приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
2. Контрольная работа.	1	
Лабораторные работы: Виды работ: -способы заварки чая, способы подачи кофе -взбивание молочных продуктов	2	2-3
Самостоятельная работа Вид работы: -систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы -подготовка рефератов и или презентаций на тему «Приготовление оригинальных сладких блюд»; - подготовка рефератов и или презентаций на тему «Современная подача кофе» - составление кроссвордов на тему «Сладкие блюда»	8	

- составление кроссвордов на тему «Напитки горячие и холодные»		
МДК 07.01. Технология приготовления простых блюд по профессии «Повар»	22/16/16	
Раздел 8. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы	10/8/8	
Тема 8.1. Значение рыбы в питании	1	
Содержание: 1.Пищевая ценность рыбы в питании. Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы.	1	1-2
Тема 8.2. Первичная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы	1	
Содержание: 1.Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы.	1	1-2
Тема 8.3. Обработка осетровой рыб	1	
Содержание: 1.Особенности обработки осетровой рыбы.	1	1-2
Тема 8.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1	
Содержание: 1.Приготовление п/ф для варки, припускания, жарки основным способом и для жарки во фритюре.	1	1-2
Тема 8.5. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё	1	
Содержание: 1.Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 8.6. Обработка пищевых рыбных отходов	1	
Содержание: 1.Обработка пищевых рыбных отходов и их использование.	1	1-2
Тема 8.7 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	1	
Содержание: 1.Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 8.8. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы	1	
Содержание: 1.Технология приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 8.9. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов	2	
Содержание: 1.Технология приготовления блюд из котлетной масс и морепродуктов. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
2. Контрольная работа.	1	
Лабораторная работа	4	2-3

Вид работы: -определение процентов отходов при первичной обработке -определение процентов отходов при приготовлении п/ф из рыбы - первичная обработка рыбы к тепловой обработке - приготовление полуфабрикатов из рыбы		
Лабораторная работа Вид работы: -удаление чешуи, пластование рыбы, панирование -приготовление котлетной массы -приготовление полуфабрикатов из котлетной массы -приготовление простых блюд из котлетной массы	4	2-3
Самостоятельная работа Вид работы: -систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы -подготовка рефератов и или презентаций на тему «Блюда из рыбы кухонь народов мира» - составление схем приготовления блюд по теме «Блюда жареные из рыбы» - составление схем приготовления блюд по теме «Блюда запеченные из рыбы» - составление схем приготовления блюд по теме «Блюда из рыбной котлетной массы» - составление кроссвордов на тему «Блюда из рыбы»	8	
Раздел 9. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы	12/8/8	
Тема 9.1. Механическая кулинарная обработка мяса и птицы	1	
Содержание: 1.Значение мяса и птицы в питании. Механическая кулинарная обработка.	1	1-2
Тема 9.2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши и приготовление п/ф из говядины	1	
Содержание: Кулинарная разделка говяжьей полутуши и полуфабрикаты из неё. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 9.3. Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши и приготовление п/ф из баранины и свинины	1	
Содержание: 1.Кулинарная разделка бараньей и свиной туши и полуфабрикаты из неё. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 9.4. Кулинарная обработка птицы	1	
Содержание: 1.Кулинарная обработка птицы и полуфабрикаты из неё. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 9.5. Приготовление блюд из отварного мяса	1	

<u>Содержание:</u> 1.Технология приготовления блюд из отварного мяса и мясных продуктов. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 9.6. Приготовление блюд из жареного мяса	1	
<u>Содержание:</u> 1.Технология приготовления блюд из жареного мяса. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 9.7. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы	1	
<u>Содержание:</u> 1.Технология приготовления блюд рубленной и котлетной массы. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 9.8. Приготовление блюд из тушеного мяса	1	
<u>Содержание:</u> 1.Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Требования к качеству и сроки хранения	1	1-2
Тема 9.9. Приготовление блюд из запечённого мяса	1	
<u>Содержание:</u> 1.Технология приготовления блюд из запечённого мяса. Требования к качеству и сроки хранения	1	1-2
Тема 9.10. Приготовление блюд из субпродуктов	1	
<u>Содержание:</u> 1.Технология приготовления блюд из субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения	1	1-2
Тема 9.11. Приготовление блюд из птицы	2	
<u>Содержание:</u> 1.Технология приготовления блюд из птицы. Требования к качеству и сроки хранения	1	1-2
2. Контрольная работа	1	
Лабораторная работа Вид работы: -первичная обработка мяса - подготовка птицы к фаршированию -нарезка мяса порциями, выбивание массы, -формование изделий,	4	2-3
Лабораторная работа Вид работы: -приготовление мясной котлетной массы - приготовление полуфабрикатов из котлетной массы -приготовление простых блюд из котлетной массы	4	2-3
Самостоятельная работа	7	

<p>Вид работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы -подготовка рефератов и или презентаций на тему «Блюда из мяса кухонь народов мира»; - подготовка рефератов или презентаций на тему «Блюда из птицы кухонь народов мира» - составление схем технология приготовления блюд из мяса - составление таблиц оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы 		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация рабочего места – подбор необходимого оборудования и инвентаря, уход за ним – подготовка сырья и п/ф к тепловой обработке – приготовление блюд и гарниров с соблюдением температурного и санитарного режима – определение степени готовности и качества блюд – оформление и отпуск блюд и гарниров массового спроса 	108	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация рабочего места – подбор необходимого оборудования и инвентаря, уход за ним – подготовка сырья и п/ф к тепловой обработке – приготовление блюд и гарниров с соблюдением температурного и санитарного режима – определение степени готовности и качества блюд – оформление и отпуск блюд и гарниров массового спроса 	108	

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 сламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашинa 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.;
- фризер - 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 цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
 - кофемолка - 1 шт.;
 - лампа для карамели - 1шт.;
 - аппарат для темперирования шоколада - 1шт.;
 - стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
 - сифон – 3 шт.;
 - газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
 - барная станция для порционирования соусов – 1 шт.;
 - набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
 - овоскоп-1шт.;
 - 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 инфракрасный - 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 пилка (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 рефленные - 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. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Издательский центр «Академия», 2017
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Издательский центр «Академия», 2018
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — 11-е изд., стер. — М.: Академия, 2015. — 112 с. — ISBN 978-5-4468-2338-3.

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.: Стандартинформ, 2016. - III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2016 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. - III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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 рецептов 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 рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016. - 808с.
14. Сборник рецептов 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 рецептов 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.ohranatruda.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 профессиональной деятельности)

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; -участие в конкурсах предметных недель, -участие в конкурсах профмастерства;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения производственной практики. Результаты участия в конкурсах.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.	Анализ результатов практических работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность выполненных заданий.	Тестирование Ведомости сдачи выполненных работ. Ведомости результатов обучения по периодам.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-эффективный поиск необходимой информации; -анализ инноваций в области профессиональной деятельности; -обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме).
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использование информационных технологий в процессе обучения; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе)
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах	Оценка по поведению. Результаты участия в командных мероприятиях.

руководством, клиентами	толерантного отношения: -соблюдение норм деловой культуры; -соблюдение этических норм.	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; -аккуратность в работе.	Ведомость оценок по учебной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-определение задачи профессионального и личностного развития, -освоение самообразования, -планирование повышения квалификации.	Результаты выполнения задач, освоение самообразования, повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-использование технологий в профессиональной деятельности.	Результаты использования технологий.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения
не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год изменения и дополнения
не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) 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 2) Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для среднего профессионального	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

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>

3) 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>

4) 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>

5) Рагель С.И. Технология приготовления пищи / С.И. Рагель. - Минск: РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/361836/reading> - Текст: электронный.

6) Чижикова, О. Г. Технология

	<p>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</p>	
--	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-