

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 27.05.2025 17:42:44

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

Преподаватель пятигорского института (филиал) СКФУ, Хапчаева Мадина Борисовна

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт программы профессионального модуля

ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Использование рабочей программы профессионального модуля в дополнительном профессиональном образовании не предусмотрено.

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

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

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации 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;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- - организовать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- - организовать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- - организовать процесс приготовления и приготовление сложной горячей

кулинарной продукции;

- - организовать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- - организовать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- - организовать работу структурного подразделения;
- - выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (бармен, кондитер, повар).

знать:

- - виды нормативно-технической документации, используемой на предприятиях общественного питания;
- - требования к персоналу предприятий общественного питания;
- - характеристику различных видов продуктов и сырья;
- - характеристику полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- - способы механической кулинарной обработки различных видов сырья;
- - способы тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции;
- - физико-химические изменения, происходящие в сырье и готовой продукции при различных способах кулинарной обработки;
- - процессы управления различными участками производства продукции общественного питания

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 364 часа, в том числе:

в форме практической подготовки – 278 часов;

Из них:

на освоение МДК 220 часов, в том числе:

самостоятельную работу обучающегося 19 часов;

на проведение практики, в том числе:

учебной практики 72 часа;

производственной практики 72 часа

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
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.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих

		Объем профессионального модуля, ак. ч								
Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса(курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
				Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1 ПК 7.2	Раздел 1. Освоение основных умений и навыков по профессии "повар"	220	134	220	134	-	19	-		-
ПК 7.1 ПК 7.2	Учебная практика	72	72						72	
ПК 7.1 ПК 7.2	Производственная практика	72	72							72

Всего:	364	278	220	134	-	19	-	72	72
---------------	------------	------------	------------	------------	----------	-----------	----------	-----------	-----------

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
Раздел 1. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих		220	
МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих		220	
Тема 1.1 Изучение ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.	Содержание	2	3
	Виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Требования безопасности услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.2 ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания	Содержание	2	3
	Термины и определения. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.3 Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий	Содержание	2	3
	Изучение нормативно-технической документации на продукцию общественного питания. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания. Рецептура блюд и кулинарных изделий. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции.		

общественно го питания	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.4 Классифика ция и характерист ика предприятий ОП	Содержание	2	
	Термины и определения. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности. Классификация предприятий общественного питания по типу. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.5 ГОСТ Р 50935-2007. Услуги об щественного питания. Требования к персоналу	Содержание	2	
	Термины и определения. Общие требования к персоналу. Требования к метрдотелю (администратору зала). Требования к официанту. Требования к бармену. Требования к сомелье. Требования к бариста. Требования к буфетчику. Требования к кассиру. Требования к продавцу магазина (отдела) кулинарии. Требования к заведующему производством (шеф-повару, начальнику цеха, заместителю заведующего производством, су-шефу, заместителю начальника цеха). Требования к повару. Требования к кондитеру. Требования к пекарю. Требования к работнику предприятия быстрого обслуживания. Требования к должностям и профессиям административного персонала.		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.6 Основные понятия и технологиче ский цикл производства кулинарной про-дукции	Содержание	2	
	Основные понятия и определения, используемые при производстве кулинарной продукции. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества. Виды безопасности кулинарной продукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная.		3
	Лабораторные работы		
	Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества.	2	

	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 1.7 Технологические принципы производства кулинарной продукции	Содержание	2	3
	Принцип безопасности. Принцип взаимозаменяемости. Принцип совместимости. Принцип сбалансированности. Принцип рационального использования сырья и отходов. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции. Принцип сокращения времени кулинарной обработки. Принцип наилучшего использования оборудования. Принцип наилучшего использования энергии.		
	Лабораторные работы	2	
	Принцип безопасности. Принцип взаимозаменяемости. Принцип совместимости. Принцип сбалансированности. Принцип рационального использования сырья и отходов. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции. Принцип сокращения времени кулинарной обработки. Принцип наилучшего использования оборудования. Принцип наилучшего использования энергии		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		3
Тема 1.8 Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции	Содержание	2	3
	Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки. Характеристика рыбы и нерыбных продуктов моря: химический состав, предварительная обработка рыбы, разделка рыбы, особенности разделки некоторых видов рыб. Характеристика мяса: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки		
	Лабораторные работы	2	3
	Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 1.9 Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические и гидромеханические способы обработки.	Содержание	2	3
	Классификация способов кулинарной обработки: по стадиям технологического процесса, по природе действующего начала. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление. Гидромеханические способы обработки: промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование.		
	Лабораторные работы	2	
	Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.		

	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		3
Тема 1.10 . Массообмен ные, химические, биохимическ ие и микробиолог ические способы обработки	Содержание	2	3
	Растворение, экстракция, сушка, загущение, сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса.		
	Лабораторные работы	2	
	Растворение, экстракция, сушка, загущение, сульфитация. Маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		3
Тема 1.11 Термические способы обработки пищевых продуктов	Содержание	2	3
	Нагревание. Классификация способ нагрева пищевых продуктов. Охлаждение. Способы холодильной обработки пищевых продуктов. Способы тепловой обработки продуктов: классификация и характеристика.		
	Практические работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные занятия (<i>не предусмотрены</i>)		3
Тема 1.12.Техноло гические свойства овощей	Содержание	2	3
	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила хранения овощей и грибов. Химический состав и пищевая ценность овощного сырья.		
	Лабораторные работы	2	3
	Нарезка овощей. Тепловая обработка овощей.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 13. Технологиче ский процесс механическо й обработки овощей	Содержание	-	
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	
	Приготовление отпуск простых блюд и гарниров из овощей и грибов.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 14.	Содержание		

Производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов	Лекции (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы	2	
	Специальные приспособления для нарезки овощей. Формы нарезки картофеля и корнеплодов. Подготовка капустных, салатных и других овощей.		
	Подготовка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.		
Тема 15. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Содержание		
	Лекции (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы	2	
Тема 16. Технологические схемы обработки рыбы	Классификация по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическому строению.		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Содержание		
	Лекции (не предусмотрены)		
Тема 17. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	Лабораторные работы	2	
	Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для варки, для припускания,		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Содержание		
Тема 18. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса	Лекции (не предусмотрены)		
	Лабораторные работы	2	
	Классификация мясного сырья по виду, возрасту, полу, термическому состоянию, упитанности.		
	Пищевая ценность мясного сырья. Строение мышечной и соединительной ткани мяса.		

	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 19. Технологическая схема механической обработки мяса	Содержание		
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		3
	Лабораторные работы	2	3
	Размораживание. Зачистка. Разделка. Обвалка. Жиловка. Приготовление полуфабрикатов. Кулинарное деление говяжьей полутуши, туши баранины, полутуши свинины на отрубы.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 20. Технология приготовления мясных полуфабрикатов	Содержание		
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		3
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление полуфабрикатов из свинины. Приготовление полуфабрикатов из говядины		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 21. Характеристика сырья	Содержание		
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		3
	Лабораторные работы	2	
	Характеристика сырья и пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		3
Тема 22. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов	Содержание		3
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	3
	Обработка птицы. Обработка дичи. Обработка кроликов.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 23. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов	Содержание		
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		3
	Лабораторные работы	2	
	Приготовление бульона прозрачного.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 24. Значение супов в питании. Классификация супов.	Содержание		
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		3
	Лабораторные работы	2	3
	Приготовление и классификация супов по температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 25. Технология производств	Содержание		3
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	3

а бульонов и заправочных супов	Технология производства костного и мясокостного бульона, бульона из птицы, рыбного бульона, грибного отвара, бульона костного концентрированного, бульона с желатином. Общие правила варки заправочных супов. Технология производства щей, борщей, солянок, рассольников.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 26. Технология приготовления супов овощных и картофельных	Содержание		3
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	3
	Технология приготовления супа крестьянского, супа картофельного, супа из овощей, супа картофельного с крупой, супа картофельного с макаронными изделиями, супа картофельного с бобовыми, ухи рыбацкой, ухи ростовской.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 27. Технология приготовления супов с макаронными изделиями, лапшой домашней, крупой и бобовыми	Содержание		3
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	
	Технология приготовления блюд: суп с домашней лапшой, суп с крупой, суп харчо, суп с бобовыми		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 28. Технология производства пюреобразных супов	Содержание		3
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	3
	Технология приготовления блюд: суп-пюре из моркови или репы, суп-пюре из картофеля, суп-пюре из разных овощей, суп-крем из тыквы, суп-пюре из круп, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из птицы, суп-пюре из печени, супы-биски.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 29. Технология производства прозрачных супов	Содержание		3
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	3
	Технологическая схема приготовления мясного прозрачного бульона. Технологическая схема приготовления куриного прозрачного бульона. Технологическая схема приготовления рыбного прозрачного бульона (ухи). Приготовление гарниров для прозрачных супов.		
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 30. Технология производства	Содержание		3
	Лекции (<i>не предусмотрены</i>)		
	Лабораторные работы	2	3

а хо-лодных супов, сладких супов	Технология приготовления блюд: окрошки, борщ холодный, свекольники, ботвинья, щи зеленые. Технология приготовления сладких супов: суп из клюквы и ягод, суп из цитрусовых, суп из ревеня, кураги и яблок, суп-пюре из сушеных плодов		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Контрольная работа итоговая за 3 семестр		
Тема 31. Значение соусов в питании. Классификация соусов.	Содержание	2	3
	История возникновения соусов. Технологические цели применения соусов в приготовлении кулинарных блюд и изделий. Классификация соусов по температуре подачи, по жидкой основе, по консистенции, по цвету, по технологии приготовления		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Приготовление и классификация соусов по температуре подачи, по жидкой основе, по консистенции, по цвету, по технологии приготовления.	2	
	2. Значение соусов.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 32. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов	Содержание	2	3
	Пассерование муки, виды пассеровки в зависимости от цвета. Пассерование овощей и томата.		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Пассерование муки, виды пассеровки в зависимости от цвета.	2	
	2. Пассерование овощей и томата.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 33. Технология приготовления мясных соусов	Содержание	2	3
	Технология приготовления основного красного соуса и его производных. Технология приготовления основного белого соуса и его производных		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Технология приготовления основного красного соуса и его производных.	2	
	2. Технология приготовления основного белого соуса и его производных.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 34. Технология приготовления рыбных соусов	Содержание	2	3
	Технология приготовления соусов: рыбный белый основной, паровой и томатный; соус белое вино, соус белый с рассолом, томатный с овощами, русский, матросский, соус раковый.		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Технология приготовления соусов: рыбный белый основной, паровой и томатный;	2	

	2. Соус белое вино, соус белый с рассолом, томатный с овощами, русский, матросский, соус раковый.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 35. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов.	Содержание	2	3
	Соус грибной основной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло-сладкий. Классификация молочных соусов. Соус молочный (бешамель), соус молочный сладкий, соус молочный с луком (субиз). Соус сметанный (натуральный), соус сметанный (на основе белого), соус сметанный с луком, соус сметанный с томатом, соус сметанный с томатом и луком, соус сметанный с хреном (лефор). Соус польский, соус сухарный, соусы голландские (в ассортименте)		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Соус грибной основной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло-сладкий. Классификация молочных соусов.	2	
	2. Соус молочный (бешамель), соус молочный сладкий, соус молочный с луком (субиз). Соус сметанный (натуральный), соус сметанный (на основе белого), соус сметанный с луком, соус сметанный с томатом, соус сметанный с томатом и луком, соус сметанный с хреном (лефор). Соус польский, соус сухарный, соусы голландские (в ассортименте)	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 36. Технология приготовления соусов на растительном масле, уксусе. Масляные смеси.	Содержание	2	3
	Технология приготовления соуса майонез. Технология приготовления заправок и соусов на уксусе. Масляные смеси: масло зеленое, масло килечное, масло селедочное, масло сырное, масло с горчицей. Технология производства соусов промышленного производства		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Технология приготовления соуса майонез. Технология приготовления заправок и соусов на уксусе.	2	
	2. Масляные смеси: масло зеленое, масло килечное, масло селедочное, масло сырное, масло с горчицей. Технология производства соусов промышленного производства.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 37. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей	Содержание	2	3
	Химический состав и пищевая ценность блюд и изделий из овощей. Размягчение овощей при тепловой обработке. Изменение крахмала. Изменение сахаров. Изменение окраски овощей при тепловой обработке. Изменение витаминной активности. Изменение массы овощей.		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Размягчение овощей при тепловой обработке.	2	
	2. Значение овощных блюд	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 38. Технология приготовления	Содержание	2	3
	Блюда и гарниры из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных		

ия блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей)	овощей)		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Приготовление рыбы сворачивание рулетом, маринованием, перевязыванием.	2	
	2. Технология приготовления блюд из рыбы.		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 39. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании	Содержание	2	3
	Химический состав и пищевая ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Химический состав и пищевая ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	2	
	2.Органолептические показатели	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 40. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание	2	3
	Технологическая схема подготовки к варке. Предварительная механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Набухание и размягчение сырья при варке. Способы варки крупяных каш		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Технологическая схема подготовки к варке.	2	
	2.Предварительная механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 41. Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание	2	3
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		
	Лабораторные работы	4	3
	1.Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	2.Подготовка к варке.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 42. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие	Содержание	2	3
	Химический состав и пищевая ценность блюд из рыбы. Изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани. Изменение жиров. Изменение массы и содержания растворимых веществ. Ассортимент блюд на основе рыбного сырья.		
	Лабораторные работы	4	3

ие при тепловой обработке рыбы	1. Химический состав и пищевая ценность блюд из рыбы. Изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани.	2	
	2. Ассортимент блюд на основе рыбного сырья.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 43. Технологические схемы производства блюд из рыбы (припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой)	Содержание	2	3
	производства блюд из рыбы (припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой)		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Приготовление блюд из рыбы отварной и тушенной.	2	
	2. Приготовление блюд из рыбы жареной и запеченной.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 44. Технология производства блюд из нерыбного водного сырья	Содержание	2	3
	Химический состав и пищевая ценность блюд из нерыбного водного сырья. Технология приготовления блюд, требования к качеству		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Технология приготовления блюд	2	
	2. Требования к качеству.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		3
Тема 45. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса	Содержание	2	3
	Химический состав и пищевая ценность мясных блюд. Классификация блюд из мяса. Изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани. Изменение массы и содержания растворимых веществ мясопродуктов. Изменения витаминов. Формирование специфического вкуса и аромата мясных блюд. Ассортимент блюд и изделий из мяса.		
	Лабораторные работы	4	3
	Приготовление ягненка с добавлением пряных специй.	2	
	Приготовление молочного поросенка с добавлением пряных специй.	2	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 46. Технология производства блюд из мяса (отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого, из субпродуктов, мяса диких животных)	Содержание	2	3
	Блюда из мяса (отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого, из субпродуктов, мяса диких животных)		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Формирование специфического вкуса и аромата мясных блюд.	2	
	2. Ассортимент блюд и изделий из мяса.	2	

запеченного,	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
рубленного, из субпродукто в, мяса диких животных)			
Тема 47. Значение блюд из сельскохозяй ственной птицы, пернатой дичи, кролика в питании.	Содержание	2	3
	Химический состав и пищевая ценность блюд из птицы. Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика	2	
	2. Химический состав и пищевая ценность блюд из птицы	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 48. Технология производства блюд из сельскохозяй ственной птицы, пернатой дичи, кролика	Содержание	2	3
	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Приготовление из сельскохозяйственной птицы.	2	
	2. Приготовление блюд из кролика.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 49. Процессы , происходящ ие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика	Содержание	2	3
	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Процессы, происходящие при тепловой обработке.	2	
	2. Ассортимент блюд.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Тема 50. Технология производства холодных супов, сладких супов	Содержание	2	3
	Производства холодных супов, сладких супов		
	Лабораторные работы	4	3
	1. Приготовление холодных супов.	2	
	2. Органолептические показатели.	2	
	Практические занятия (<i>не предусмотрены</i>)		
Самостоятельная работа студентов Раздела 1 ПМ 07. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		19	

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Технология приготовления мясных соусов. Технология приготовления рыбных соусов. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов.		
Учебная практика Виды работ: Изучение характеристики различных видов продуктов и сырья Изучение характеристики полуфабрикатов промышленной выработки Изучение характеристики полуфабрикатов высокой степени готовности Изучение способов механической кулинарной обработки различных видов сырья Изучение способов тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции Изучение и освоение общих требований к предприятиям общественного питания; требований к предприятиям общественного питания различных типов и классов Изучение и освоение основных требований к метрдотелю (администратору зала) Изучение и освоение основных требований к официанту Изучение и освоение основных требований к бармену Изучение и освоение основных требований к сомелье Изучение и освоение основных требований к бариста Изучение и освоение основных требований к буфетчику Изучение и освоение основных требований к шеф-повару, су-шефу, начальнику цеха Изучение и освоение основных требований к заместителю заведующего производством, заместителю начальника цеха Изучение и освоение основных требований к повару Изучение и освоение основных требований к кондитеру Изучение и освоение основных требований к пекарю Изучение и освоение основных требований к должностям и профессиям административного персонала Защита отчета по учебной практике	72	
Учебная практика Виды работ: Подготовке кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Обеспечении чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; Подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; Приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; Отпуске готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка умения: Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов,	72	

весомизмерительных приборов; Использовать посудомоечные машины; Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; Производить обработку овощей, фруктов и грибов; Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Защита отчета по учебной практике		
Квалификационный экзамен		
Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ.07		
Всего	364	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, комплект учебной мебели, учебная доска.

Мультимедийное оборудование: экран настенный, проектор, компьютер.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения профессионального модуля.

Основная литература:

1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 275 с. : ил. - (Среднее

профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28641-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045> ЭБС

2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> ЭБС

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Изда-тельско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

2. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский техноло-гический университет, 2018.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы:

1. [http:// window.edu.ru/library/pdf2txt](http://window.edu.ru/library/pdf2txt)- Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"

2. <http://n-t.ru/> - Электронная библиотека «Наука и техника».

3. [http //www. gpntb.ru./](http://www.gpntb.ru/) - Государственная публичная научно-техническая библиотека России.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение модуля, включающего в себя как междисциплинарные курсы, так и учебную и производственную практику.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, практические занятия.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных

услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. ПК 7.2.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПК 7.3.Готовить простые супы и соусы. ПК 7.4. Готовить простые блюда из рыбы ПК 7.5.Готовить простые блюда из мяса и домашней птицы. ПК 7.6.Готовить простые холодные блюда и закуски. ПК 7.8.Готовить простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
--	--	--

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	

	–точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– 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.	–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.	– 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 осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– 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	

