Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Старомайнский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Старая Майна

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуляПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от от 9 декабря 2016 г. № 1565

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  ЦМКобщепрофессиональных  дисциплин и профессиональных  модулей  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Кухтикова  (Протокол заседания ЦМК)  № 10 от «23» мая 2024 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по  учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.В. Ширманова  «23» мая 2024 г. |

Разработчик: Рязанова Елена Петровна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоение профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»возможно с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции и целевые ориентиры:

1.2.1. Перечень общих компетенций реализации программы воспитания с учетом особенностей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

## Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 7 | Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» |
| ПК 7.1. | Производить первичную обработку сырья и продуктов |
| ПК 7.2 | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья и оформление основных блюд. |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки |
| ПК 7.4 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 7.5 | Готовить и оформлять простые мучные кондитерские изделия |

1.2.3. Перечень целевых ориентиров воспитания:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Целевые ориентиры  Профессионально-трудовое воспитание |
| ЦОПТВ. 1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ. 2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ. 3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности |
| ЦОПТВ. 4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учится и трудится в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества |
| ЦОПТВ. 5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества . |
| ЦОПТВ. 6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж профессии в обществе. |

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | - обработки сырья;  - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;  - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.  - приготовления основных супов и соусов;  - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных  - обработки сырья,приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы  - приготовления и оформления холодных блюд и закусок  - приготовления сладких блюд;  - приготовления напитков;  - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; |
| уметь | - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;  - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;  - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;  - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы, мясо диких животных.  - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;  - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - оценивать качество готовых изделий;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления.  - делать анализ и оценка потребности, расчет количества основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале  - производить расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, налитков и кулинарных изделий. Составление заявок.  - уметь готовить, оформлять и презентовать простые кулинарные блюда, кондитерскую и шоколадную продукцию  - изучить ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;  - делать анализ и оценку потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;  - делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;  - составлять технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию.  - изготавливать , оформлять и презентовать шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения |
| знать | - технику обработки овощей, грибов, пряностей;  - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;  - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, мясо диких животных;  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;  - классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;  - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;  - ассортимент, пищевую ценность требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;  - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила поведения бракеража;  - подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  - рецептуры и современные технологии приготовления простых блюд и гарниров из вареных и тушеных овощей и грибов, мяса;  - задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристики диет.  - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  - требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента  - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий  - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке  - специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий  - технологии наставничества и обучения на рабочих местах  - изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса  - оценку наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения  - рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь  - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов  - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям  - технологию приготовления шоколадной продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов  - требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента  - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции  - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - **424**

Из них на освоение МДК - **244**

на практики:

- учебную **72**

- производственную **108**

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов  профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) |
| Обучение по МДК, в час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | |
| лабораторные и практические занятия, часов | курсовая проект (работа),час | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 7.1-7.5  ОК 01-11 | МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» | 244 | 68 | 174 | - | - | - | 2 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | 180 | - | - | - | 72 | 108 | - |
|  | **Всего:** | **424** | **68** | **174** | **-** | **72** | **108** | **-** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»** | | **244** |
| **МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»** | | **244** |
| **Тема 1**  **Приготовление простых блюд из овощей и грибов** |  | **20** |
| **Тема 1.1**  **Ассортимент, пищевая ценность овощей и грибов** | Ассортимент, пищевая ценность и основные характеристики различных видов овощей, плодов,пряностей, приправ и грибов.  Техника нарезки овощей , грибов. | **2** |
| **Тема 1.2**  **Технология приготовления простых блюд из овощей и грибов** | Техника подготовки овощей и грибов для фарширования.  Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров с учётом разных типов овощей и диетического питания.  Технология приготовления простых блюд из традиционных видов овощей . | **2** |
| **Тема 1.3**  **Способы сервировки и требования к качеству** | Способы сервировки и подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.  Температура подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.  Требования к качеству простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.  Правила проведения бракеража готовых блюд. | **2** |
|  | **Практическая работа №1**  Изучение организации работы овощного и горячего цехов. | **2** |
| **Практическая работа №2**  Органолептическая оценка качества овощей, плодов и грибов. | **2** |
| **Практическая работа №3**  Составление инструкционно-технологических карт первичной обработки овощей, плодов, грибов, пряностей и приправ. | **2** |
| **Практическая работа №4**  Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке грибов. | **2** |
| **Практическая работа №5**  Составление технологических схем фарширования различных видов овощей. | **2** |
| **Практическая работа №6**  Составление технологических схем приготовления простых блюд из грибов. | **2** |
| **Практическая работа №7** «Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и грибов». | **2** |
| **Тема 2**  **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  | **32** |
| **Тема 2.1**  **Ассортимент, пищевая ценность круп, бобовых и макаронных изделий** | Ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов, муки, макаронных изделий.  Пищевая ценность и требования к качеству различных видов зерновых продуктов, муки, макаронных изделий. | **2** |
| **Тема 2.2**  **Ассортимент, пищевая ценность яиц, творога, теста** | Ассортимент и основные характеристики яиц, молока, жиров и сахаросодержащих продуктов.  Пищевая ценность и требования к качеству яиц, молока, жиров и сахаросодержащих продуктов.  Виды технологического оборудования, используемые при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | **2** |
| **Тема 2.3**  **Технология приготовления каш и блюд из круп** | Ассортимент и технология приготовления каш для гарниров и блюд из круп.  Технология приготовления простых блюд из кукурузы и бобовых предназначенных для последующего их использования. | **2** |
| **Тема 2.4**  **Технология приготовления простых блюд и гарниров** | Технология приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, предназначенных для последующего их использования, из яиц, творога, мучных блюд, блюд из круп, макаронных изделий. | **2** |
| **Тема 2.5**  **Требования к безопасности хранения** | Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из яиц, творога, предназначенных для последующего их использования.  Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из теста, предназначенных для последующего их использования. | **2** |
|  | **Практическая работа №8**  Составление таблицы: «Товароведная характеристика зерновых продуктов, муки, макаронных изделий, жиров, сахаросодержащих продуктов, яиц, молока». | **2** |
| **Практическая работа №9**  Составление технологических схем подготовки зерновых продуктов, муки, жиров, сахаросодержащих продуктов, яиц, молока, макаронных изделий. | **2** |
| **Практическая работа №10**  Составление таблицы: «Кулинарная характеристика блюд из круп, бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста». | **2** |
| **Практическая работа №11**  Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | **2** |
| **Практическая работа №12**  Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из яиц, творога, теста». | **2** |
| **Практическая работа №13**  Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | **2** |
| **Практическая работа №14**  Составление инструкционно-технологических карт приготовления простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | **2** |
| **Практическая работа №15**  Составление инструкционно-технологических карт первичной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. | **2** |
| **Практическая работа №16**  Составление технологических схем приготовления простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | **2** |
| **Практическая работа №17**  Составление таблицы: «Кулинарная характеристика блюд из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы». | **2** |
| **Практическая работа № 18**  Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы. | **2** |
| **Тема 3**  **Подготовка сырья и приготовление основных супов и соусов** |  | **22** |
| **Тема 3.1**  **Классификация, пищевая ценность бульонов, отваров, супов** | Классификация бульонов, отваров и супов. Пищевая ценность бульонов, отваров и супов.  Ассортимент компонентов входящих в состав бульонов, отваров и супов.  Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов. | **2** |
| **Тема 3.2**  **Технология приготовления основных супов.** | Технология приготовления бульонов и отваров.  Технология приготовления основных супов. Технология приготовления гарниров к супам. Методы сервировки и подачи бульонов и отваров. Варианты оформления основных супов и бульонов для подачи. | **2** |
| **Тема 3.3**  **Технология приготовления соусов** | Требования к безопасности хранения приготовленных основных супов и бульонов, предназначенных для последующего использования.  Ассортимент компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  Варианты использования при подаче блюд, приготовленных основных соусов и заправок. Требования к безопасности хранения. | **2** |
|  | **Практическая работа №19**  Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов, бульонов и отваров. | **2** |
| **Практическая работа №20**  Расчет массы сырья и отходов для приготовления простых супов, бульонов и отваров. | **2** |
| **Практическая работа №21**  Составление таблицы: «Кулинарная характеристика супов, бульонов и отваров» | **2** |
| **Практическая работа №22**  Составление таблицы: «Кулинарная характеристика сладких, молочных и холодных супов» | **2** |
| **Практическая работа №23**  Составление схемы приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. | **2** |
| **Практическая работа №24**  Разработка ассортимента холодных и горячих соусов. | **2** |
| **Практическая работа №25**  Расчёт массы сырья и отходов для приготовления холодных и горячих соусов. | **2** |
| **Практическая работа №26**  Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | **2** |
| **Тема 4**  **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.** |  | **26** |
| **Тема 4.1**  **Классификация, пищевая ценность рыбы и морепродуктов** | Классификация, пищевая ценность и основные характеристики различных видов рыб и морепродуктов.  Технология приготовления рыбы отварной, припущенной и жареной.  Технология приготовления рыбы, тушеной, запеченной и блюд из рыбной котлетной массы. | **2** |
| **Тема 4.2**  **Технология обработки и приготовления блюд из рыбы, моллюсков** | Технология обработки рыбы с костным скелетом и рыбы осетровых пород. Правила охлаждения и хранения подготовленых полуфабрикатов из рыбы.  Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы (рыбной котлетной массы и изделий из нее).  Технология обработки и приготовления блюд из моллюсков и ракообразных. | **2** |
| **Тема 4.3**  **Органолептические способы определения готовности** | Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной рыбы.  Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из рыбы | **2** |
| **Тема 4.4**  **Требования к безопасности хранения рыбных блюд** | Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы и рыбных блюд. Правила проведения бракеража. | **2** |
|  | **Практическая работа №27**  Изучение организации работы рыбного цеха | **2** |
| **Практическая работа №28**  Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке рыбы. | **2** |
| **Практическая работа №29**  Расчет массы сырья и отходов для приготовления полуфабрикатов и рыбных блюд. | **2** |
| **Практическая работа №30**  Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов | **2** |
| **Практическая работа №31**  Составление инструкционно-технологических карт приготовления полуфабрикатов из рыбы | **2** |
| **Практическая работа №32**  Составление инструкционно-технологических карт приготовления простых рыбных блюд. | **2** |
| **Практическая работа №33**  Составление инструкционно-технологических карт приготовления жареной, тушеной, запеченной рыбы | **2** |
| **Практическая работа №34**  Составление инструкционно-технологических карт приготовления отварной, припущенной рыбы | **2** |
| **Практическая работа №35**  Составление инструкционно-технологических карт приготовления припущенной рыбы | **2** |
| **Тема 5**  **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов блюд из мяса и домашней птицы** |  | **26** |
| **Тема 5.1**  **Основные характеристики, пищевая ценность мяса** | Основные характеристики и пищевая ценность мяса крупного рогатого и мелкого скота, субпродуктов, мяса диких животных и домашней птицы.  Способы минимизации отходов при разделке мясных туш, субпродуктов и домашней птицы. | **2** |
| **Тема 5.2**  **Методы блюд из мяса, способы и правила приготовления** | Методы, способы и правила приготовления основных полуфабрикатов из мяса.  Технология приготовления маринадов для мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и дичи. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.  Ассортимент основных блюд из мяса. Требования к качеству готовых основных блюд из мяса. | **2** |
| **Тема 5.3**  **Требования к качеству и правила хранения** | Примерные нормы выхода готовых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и дичи.  Требования к качеству и правила хранения основных полуфабрикатов.  Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и дичи. | **2** |
| **Тема 5.4**  **Технология приготовления блюд из мяса** | Ассортимент блюд из мясных субпродуктов.  Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде  Методы сервировки и подачи основных блюд из мясных субпродуктов.  Технология приготовления основных блюд из домашней птицы. Технология приготовления мяса отварного, жареного, тушеного и запеченного. | **2** |
| **Тема 5.5**  **Правила выбора мяса, варианты оформления блюд** | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса.  Правила выбора мяса и дополнительных ингредиентов к нему.  Варианты оформления основных блюд из мяса, для подачи в виде блюда и горячей закуски.  Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленного продукта. | **2** |
|  | **Практическая работа №36**  Изучение организации работы мясного цеха | **2** |
| **Практическая работа №37**  Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и дичи | **2** |
| **Практическая работа №38**  Составление таблицы «Основные характеристики полуфабрикатов из рубленой массы. | **2** |
| **Практическая работа №39**  Расчет массы сырья и отходов для приготовления полуфабрикатов и мясных блюд | **2** |
| **Практическая работа №40**  Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов | **2** |
| **Практическая работа №41**  Расчет стоимости мясных блюд. Составление инструкционно-технологических карт первичной обработки мяса, домашней птицы | **2** |
| **Практическая работа №42**  Составление инструкционно-технологических карт приготовления мясных полуфабрикатов и простых мясных блюд | **2** |
| **Практическая работа №43**  Составление технологических схем первичной обработки мяса, домашней птицы | **2** |
| **Тема 6**  **Обработка сырья, приготовление и оформление холодных блюд и закусок.** |  | **20** |
| **Тема 6.1**  **Обработка сырья для приготовления холодных блюд и закусок** | Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок.  Способы и методы обработки ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок. | **2** |
| **Тема 6.2**  **Технология приготовления холодных бутербродов, салатов** | Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок.  Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов. Изучение нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания.  Технология приготовления и оформления салатов. Технология приготовления салатных заправок и основных холодных закусок | **2** |
| **Тема 6.3**  **Технология приготовления холодных рыбных и мясных блюд** | Технология приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд  Технология приготовления гарниров к холодным рыбным и мясным блюдам.  Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок. | **2** |
|  | **Практическая работа №44**  Изучение организации работы холодного цеха | **2** |
| **Практическая работа №45**  Составление инструкционно-технологической и технологической карты приготовления салатов-коктейлей и простых холодных блюд | **2** |
| **Практическая работа №46**  Расчет массы сырья и отходов для приготовления простых холодных блюд и закусок | **2** |
| **Практическая работа №47**  Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов | **2** |
| **Практическая работа №48**  Составление технологических схем приготовления закусок | **2** |
| **Практическая работа №49**  Составление технологических схем приготовления студней | **2** |
| **Практическая работа №50**  Составление технологических схем приготовления паштетов | **2** |
| **Тема 7**  **Обработка сырья и приготовление сладких блюд и напитков.** | Ассортимент и технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. Органолептические способы определения степени готовности. | **2** |
|  | **Практическая работа №51**  Расчет массы сырья и отходов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков | **2** |
| **Практическая работа №52**  Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов | **2** |
| **Тема 8**  **Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Подготовка сырья.** |  | **12** |
| **Тема 8.1**  **Ассортимент, пищевая ценность хлебобулочных изделий** | Ассортимент, пищевая ценность требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий.  Основные продукты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.  Мука. Товароведная характеристика, подготовка и хранение.  Соль. Дрожжи. | **2** |
| **Тема 8.2**  **Технологические операции при подготовке сырья** | Товароведная характеристика, подготовка и хранение.  Дополнительные ингредиенты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.Сахар. Жиры и масла. Товароведная характеристика, подготовка и хранение.  Молочные продукты Пряности.. Товароведная характеристика, подготовка и хранение.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий. Расчет выхода хлеба и составление производственных рецептур. | **2** |
| **Тема 8.3**  **Нормы расхода сырья и полуфабрикатов** | Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых производстве простых хлебобулочных изделий и хлеба, правила учета и выдачи продуктов. | **2** |
|  | **Практическая работа № 53**  Проверка органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба | **2** |
| **Практическая работа № 54**  Проверка органолептическим способом качества дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба | **2** |
| **Практическая работа № 55**  Изучение и составление ассортимента простых хлебобулочных изделий и хлебам | **2** |
| **Тема 9**  **Приготовление простых хлебобулочных**  **изделий и хлеба** |  | **2** |
| **Тема 9.1**  **Технология приготовления теста из пшеничной муки** | Технология приготовления теста из пшеничной муки для простых хлебобулочных изделий и хлеба.  Рецептуры и современные технологии приготовления теста из пшеничной муки для простых хлебобулочных. | **2** |
| **Тема 9.2**  **Технология приготовления теста из ржаной муки** | Технология приготовления теста из ржаной муки для простых хлебобулочных изделий и хлеба.  Рецептуры и современные технологии приготовления теста из ржаной муки хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукциинациональных кухонь. | **2** |
| **Тема 9.3**  **Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий** | Технология приготовления простых сдобных хлебобулочных изделий и хлеба  Хранение и контроль качества готовой продукции: простых хлебобулочных изделий.  Рецептуры и современные технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | **2** |
| **Тема 9.4**  **Хранение и контроль качества хлеба** | Хранение и контроль качества готовой продукции: хлеба.  Правила поведения бракеража простых хлебобулочных изделий и хлеба. | **2** |
|  | **Практическая работа № 56**  Составление технологических карт на простые хлебобулочные изделия | **2** |
| **Практическая работа № 57**  Составление технологических карт на хлеб из пшеничной муки | **2** |
| **Практическая работа № 58**  Составление технологических карт на хлеб из ржаной муки | **2** |
| **Практическая работа № 59**  Расчет выхода хлеба и составление производственных рецептур. | **2** |
| **Лабораторная работа № 1**  Приготовление простых хлебобулочных изделий: булочные изделия, используя различные технологии приготовления и оформления. Оценка качества готовых изделий | **6** |
| **Лабораторная работа № 2**  Приготовление простых хлебобулочных изделий: сдобные изделия, используя различные технологии приготовления и оформления. Оценка качества готовых изделий | **6** |
| **Лабораторная работа № 3**  Приготовление простых хлебобулочных изделий: слоеные изделия, используя различные технологии приготовления и оформления. Оценка качества готовых изделий | **6** |
| **Лабораторная работа № 4**  Приготовление простых хлебобулочных изделий: жареные изделия, используя различные технологии приготовления и оформления. Оценка качества готовых изделий | **6** |
| **Лабораторная работа № 5**  Приготовление простых национальных хлебобулочных изделий, используя различные технологии приготовления и оформления. Оценка качества готовых изделий | **6** |
| **Лабораторная работа № 6**  Приготовление простых хлебобулочных изделий пониженной влажности, используя различные технологии приготовления и оформления. Оценка качества готовых изделий | **6** |
| **Лабораторная работа № 7**  Приготовление диетических простых хлебобулочных изделий используя различные технологии приготовления и оформления. Оценка качества готовых изделий | **6** |
| **Лабораторная работа № 8**  Приготовление хлеба из ржаной пшеничной, ржано-пшеничной муки используя различные технологии приготовления и оформления. Оценка качества готовых изделий | **6** |
| **Тема 10**  **Требования к качеству, срокам, условиям хранения** |  | **14** |
| **Тема 10.1**  **Правила составления меню хлебобулочных изделий и хлеба** | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания в области приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.  Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве простых хлебобулочных изделий и хлеба | **2** |
| **Тема 10.2**  **Способы сокращения потерь** | Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве простых хлебобулочных изделий и хлеба.  Принципы и приемы презентации простых хлебобулочных изделий и хлеба потребителям | **2** |
| **Тема 10.3**  **Требования к качеству хлебобулочных изделий** | Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи простых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **2** |
|  | **Практическая работа № 60**  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых хлебобулочных изделий | **2** |
| **Практическая работа № 61**  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлеба | **2** |
| **Практическая работа № 62**  Расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. | **2** |
| **Практическая работа № 63**  Составление заявок на получение сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающегося**  Составление технологических схем. Презентация на тему занятия. | | **2** |
| **Учебная практика по ПМ.01**  **Виды работ:**   1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента   Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд  Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента  Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  Введение процессов приготовления, творческого оформления, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | | **72** |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  Организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды в соответствии с требования техники безопасности и СанПина 1.2.3.-3.2.1  Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд и гарниров из овощей и грибов  Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий  Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд из яиц и творога  Приготовление, оформление, подача, требования к качеству супов  Приготовление, оформление, подача, требования к качеству соусов  Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж простых блюд из рыбы  Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж блюд из морепродуктов  Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж простых блюд из мяса  Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, бракераж простых блюд из домашней птицы  Приготовление, оформление, подача, требования к качеству холодных блюд и закусок  Приготовление, оформление, подача, требования к качеству сладких блюд и напитков | | **108** |
| **Всего** | | **424** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинеты:**

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

Основная литература:

1. 1.А.С.Кузнецова Технология производства мучных кондитерских изделий -учебник для студентов среднего профессионального образования -6-е издание исправленное-Издательский центр «Академия»-2020г-400с.
2. 2.М.Н.Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер»-учебное пособие-издание 2-е-Ростов-на-Дону»Феникс»-2019г-315с.-(Среднее профессиональное образование)
3. 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].
4. 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].
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019 Б Р. – 615 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с.
9. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.
10. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с
    * 1. **Электронные издания:**
11. 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>
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2019 № 276].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2018 г. № 98.
14. 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 2019 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
15. 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 2019 г. № 27
16. 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>

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку сырья и продуктов.  ПК 1.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья. | Способность обучающихся проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и сырья технологическим требованиям к готовым полуфабрикатам  Соблюдение технологии первичной обработки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов, с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов.  Организация рабочего места и правильность выбора производственного инвентаря и технологического оборудования; безопасность его использования для первичной обработки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов, для последующего приготовления блюд и гарниров; | Наблюдение и контроль за выполнением практических заданий  Оценка практической работы.  Зачеты по практическим занятиям и лабораторным работам  Зачеты  - по учебной и  производственной практике;  -зачет по междисциплинарному курсу.  Квалификационный экзамен по модулю. |
| ПК 1.3. Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки. | Способность обучающихся проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, полуфабрикатов технологическим требованиям к готовым  Организация рабочего места и правильность выбора производственного инвентаря и технологического оборудования; безопасность его использования при приготовлении блюд  Соблюдение различных технологий приготовления, сервировки, оформления и подачи основных простых блюд, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции  Обеспечение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении блюд. |
| ПК 1.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями  Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование  Точность и правильность приготовления основных хлебобулочных изделий и хлеба  Обоснованность выбора методов приготовления различных видов основных хлебобулочных изделий и хлеба  Соблюдение режима выпечки (времени, температуры, влажности) основных хлебобулочных изделий и хлеба  Определение органолептическими методами качества теста, степени готовности и качества изделий из него  Правильность оформления основных хлебобулочных изделий и хлеба  Приготовление изделий в соответствии с ученической нормой времени.  Соблюдение температурного и временного хранения основных хлебобулочных изделий и хлеба | Наблюдение и контроль за выполнением практических заданий  Оценка практической работы.  Зачеты по практическим занятиям и лабораторным работам  Зачеты  - по учебной и  производственной практике;  -зачет по междисциплинарному курсу.  Квалификационный экзамен по модулю. |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями.  Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование  Точность и правильность приготовления основных мучных кондитерских изделий  Обоснованность выбора методов приготовления различных видов теста для основных мучных кондитерских изделий.  Соблюдение режима выпечки (времени, температуры, влажности) основных мучных кондитерских изделий  Определение органолептическими методами качества теста, степени готовности и качества изделий из него  Предупреждение возможных видов брака выпеченных полуфабрикатов  Владение техникой и методами оформления основных мучных кондитерских изделий  Приготовление изделий в соответствии с ученической нормой времени.  Соблюдение температурного и временного хранения основных мучных кондитерских изделий |
| ПК 1.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями  Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование  Точность и правильность приготовления печенья, пряников, коврижек  Обоснованность выбора методов приготовления различных видов печенья, пряников, коврижек  Соблюдение режима выпечки (времени, температуры, влажности) печенья, пряников, коврижек  Определение органолептическими методами качества теста, степени готовности и качества изделий из него  Предупреждение возможных видов брака выпеченных печенья, пряников, коврижек  Владение техникой и методами оформления печенья, пряников, коврижек  Приготовление изделий в соответствии с ученической нормой времени.  Соблюдение температурного и временного хранения печенья, пряников, коврижек | Наблюдение и контроль за выполнением практических заданий  Оценка практической работы.  Зачеты по практическим занятиям и лабораторным работам  Зачеты  - по учебной и  производственной практике;  -зачет по междисциплинарному курсу.  Квалификационный экзамен по модулю. |
| ПК 1.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями  Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование  Точность и правильность приготовления основных отделочных полуфабрикатов  Обоснованность выбора методов приготовления различных видов основных отделочных полуфабрикатов  Определение органолептическими методами качества основных отделочных полуфабрикатов  Предупреждение возможных видов брака основных отделочных полуфабрикатов  Владение техникой и методами оформления кондитерских изделий и десертов основными отделочными полуфабрикатами  Приготовление основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с ученической нормой времени.  Соблюдение температурного и временного хранения основных отделочных полуфабрикатов | Наблюдение и контроль за выполнением практических заданий  Оценка практической работы.  Зачеты по практическим занятиям и лабораторным работам  Зачеты  - по учебной и  производственной практике;  -зачет по междисциплинарному курсу.  Квалификационный экзамен по модулю. |
| ПК 1.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями  Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование  Точность и правильность приготовления отечественных классических тортов и пирожных  Обоснованность выбора методов приготовления отечественных классических тортов и пирожных  Определение органолептическими методами степени готовности и качества изделий  Владение техникой и методами оформления  отечественных классических тортов и пирожных  Приготовление изделий в соответствии с ученической нормой времени.  Соблюдение температурного и временного хранения отечественных классических тортов и пирожных | Наблюдение и контроль за выполнением практических заданий  Оценка практической работы.  Зачеты по практическим занятиям и лабораторным работам  Зачеты  - по учебной и  производственной практике;  -зачет по междисциплинарному курсу.  Квалификационный экзамен по модулю. |
| Необходимые знания: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования. | Способность обучающихся проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, полуфабрикатов технологическим требованиям к готовым  Организация рабочего места и правильность выбора производственного инвентаря и технологического оборудования; безопасность его использования при приготовлении блюд  Соблюдение различных технологий приготовления, сервировки, оформления и подачи основных простых блюд, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции  Обеспечение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении блюд. | Наблюдение и контроль за выполнением практических заданий  Оценка практической работы.  Зачеты по практическим занятиям и лабораторным работам  Зачеты  - по учебной и  производственной практике;  -зачет по междисциплинарному курсу.  Квалификационный экзамен по модулю. |
| Необходимые знания. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.  Рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.  Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.  Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.  Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. | Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями  Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование  Точность и правильность приготовления отечественных классических тортов и пирожных  Обоснованность выбора методов приготовления отечественных классических тортов и пирожных  Определение органолептическими методами степени готовности и качества изделий  Владение техникой и методами оформления  отечественных классических тортов и пирожных  Приготовление изделий в соответствии с ученической нормой времени.  Соблюдение температурного и временного хранения отечественных классических тортов и пирожных | Наблюдение и контроль за выполнением практических заданий  Оценка практической работы.  Зачеты по практическим занятиям и лабораторным работам  Зачеты  - по учебной и  производственной практике;  -зачет по междисциплинарному курсу.  Квалификационный экзамен по модулю. |

1. [↑](#footnote-ref-1)