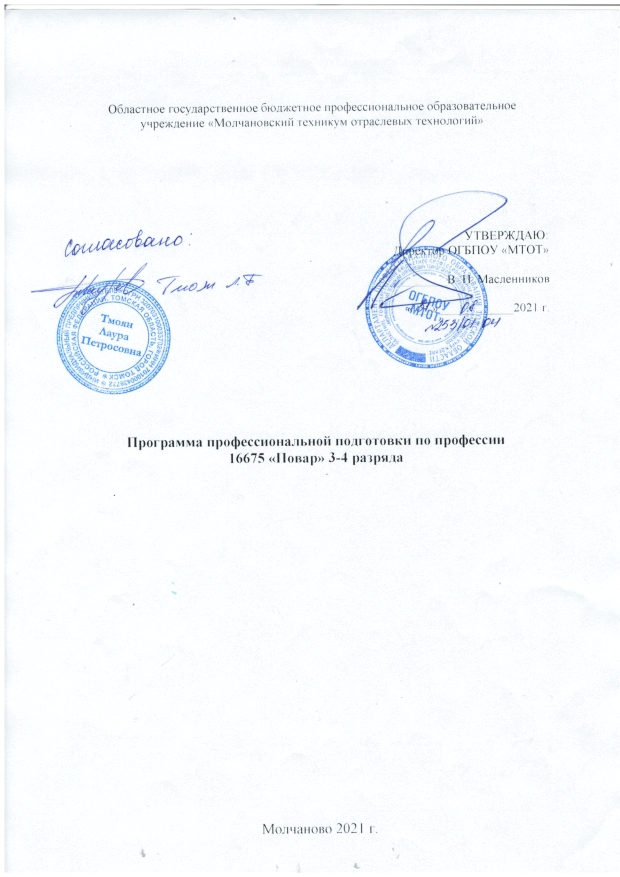
****

**ОГБПОУ «Молчановский техникум отраслевых технологий»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГБПОУ «МТОТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В. Н. Масленников

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Для профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Повар» 3-4 разряд)

Форма обучения: очная (вечерняя)

Минимальный уровень образования граждан, принимаемых на обучение: основное общее образование

Срок обучения: 3 месяца

Недельная нагрузка: 29 часов

Выдаваемый документ: свидетельство

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплин, модулей МДК | ВСЕГО | 1  месяц | 2  месяц | 3  месяц |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **24** | **24** |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 6 | 6 |  |  |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 6 | 6 |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 4 | 4 |  |  |
| ОП.04 | Основы калькуляции и учета | 4 | 4 |  |  |
| ОП.05 | Охрана труда | 4 | 4 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| ПМ.00 | Профессиональные модули |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,**  **кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **54** | **54** |  |  |
| МДК.  01.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения и процессы  приготовления кулинарных полуфабрикатов | 18 | 18 |  |  |
| ПП.01 | Производственное обучение | 36 | 36 |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **84** | **38** | **46** |  |
| МДК.  02.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации, процессы приготовления и  презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 24 | 14 | 10 |  |
| ПП.02 | Производственное обучение | 60 | 24 | 36 |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **84** |  | **72** | **12** |
| МДК.  03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации, процессы приготовления и  презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 24 |  | 18 | 6 |
| ПП.03 | Производственная практика | 60 |  | 54 | 6 |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **96** |  |  | **96** |
| МДК.  04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих  сладких блюд, десертов, напитков | 24 |  |  | 24 |
| ПП.04 | Производственное обучение | 72 |  |  | 72 |
|  | Квалификационный экзамен | **6** |  |  |  |
|  | **ИТОГО** | **348** | **116** | **118** | **114** |

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

***ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены***

## 2021 г.

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |

1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

# Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии "Повар"

* 1. **Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

# Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
* основные понятия и термины микробиологии;
* основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
* микробиологию основных пищевых продуктов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* пищевые вещества и их значение для организма человека;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
* методики составления рационов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций: Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке  с учетом особенностей социального и культурного контекста |

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для  обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного  водного сырья, птицы, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и  нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,  домашней птицы, дичи |
| ВД 2. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров  разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов  разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней  птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с  инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,  заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |

|  |  |
| --- | --- |
|  | реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного  ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного |
| ВД 4. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

1. ***СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

# Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка** | **6** |
| ***Самостоятельная работа*** | **-** |
| **Объем образовательной программы** | **6** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 5 |
| практические занятия | 1 |
| лабораторные занятия | - |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта** | |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование разделов и тем* | *Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся* | |  | *Объем часов* | *Коды компетенций, формированию которых способствует*  *элемент программы* |
| ***1*** | ***2*** | | | ***3*** | ***4*** |
| ***Тема 1. 1*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень*** | ***1*** | **ОК 1-5** |
| Основы |  | | ***освоения*** | **ПК 1.1- ПК 4.5** |
| микробиологии | 1. | Основные понятия и термины микробиологии, основные группы |  |  |  |
|  |  | микроорганизмов, их морфология и физиология. Микробиология |  |  |  |
|  |  | основных пищевых продуктов. Влияние микроорганизмов на | *1,2* | 1 |  |
|  |  | формирование санитарно-гигиенических условий предприятий |  |  |  |
|  |  | общественного питания |  |  |  |
| ***Тема 1.2*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень*** | ***1*** | **ОК 1-5** |
| Пищевые |  | | ***освоения*** | **ПК 1.1- ПК 4.5** |
| инфекции, | 1. | Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Источники |  |  |  |
| пищевые отравления |  | микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Предотвращение порчи сырья и готовой продукции | *2* | 1 |  |
| ***Тема 1.3*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень*** | ***2*** | **ОК 1-5** |
| Основные |  | | ***освоения*** | **ПК 1.1- ПК 4.5** |
| сведения о | 1. | Правила личной гигиены работников организаций питания | *2* | 1 |  |
| гигиене и |  |
| 2. | Правила проведения дезинсекции, дезинфекции, дератизации | *2* |
| санитарии труд |  |
| ***Тематика практических занятий*** | | | **1** |
|  | **Практическое занятие 2.** Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Приготовление дезинфицирующего и моющего раствора | | | 1 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Тема 1.4.*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень*** | ***2*** | **ОК 1-5** |
| Основы |  | | ***освоения*** | **ПК 1.1- ПК 4.5** |
| физиологии | 1. | Пищевые вещества и их значение для организма человека. Суточная | *2* | 2 |  |
| питания |  | норма потребности человека в питательных веществах. |  |  |
|  | 2. | Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность | *2* |  |
|  |  | различных продуктов питания |  |  |
|  | 3. | Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для | *2* |  |
|  |  | различных групп населения. Методики составления рационов питания. |  |  |
|  | *Зачет* | | |  |  |
|  | ***Всего:*** | | | **6** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

* 1. ***Материально-техническое обеспечение***

Реализация программы дисциплины требует наличия **кабинета.**

Оборудование **кабинета** и рабочих мест**:**

* рабочее место преподавателя,
* рабочие места обучающихся (30);
* шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др. Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор

## Информационное обеспечение обучения

***Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы***

## Основные источники (печатные издания):

1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издат. центр «Академия», 2016
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издат. центр

«Академия», 2016

## Дополнительные источники (печатные издания):

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-
   1. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
7. СанПиН 2.3.2.13.24-01 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
9. СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

## Организация образовательного процесса

Освоение данной учебной дисциплины осуществляется параллельно изучению дисциплин общепрофессионального цикла «Техническое оснащение и организация

рабочего места», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Охрана труда», "Основы калькуляции и учета" и профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного и ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение слушателями заданий для практических занятий.

Завершается освоение программы зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений в рамках текущего контроля.

## Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| *Знания:* |  |  |
| основные понятия и  термины микробиологии | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно | **Текущий контроль**:  -письменный/устный опрос;  -тестирование |
| основные группы микроорганизмов, их  морфологию и физиологию |
| микробиологию основных  пищевых продуктов |
| основные пищевые инфекции и пищевые  отравления |
| правила личной гигиены  работников организации питания |
| правила проведения  дезинфекции, дезинсекции, дератизации |
| пищевые вещества и их  значение для организма человека |
| суточную норму потребности человека в  питательных веществах |
| основные процессы обмена  веществ в организме |
| суточный расход энергии |
| состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность  различных продуктов питания |
| нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных  групп населения |
| методики составления  рационов питания |
| *Умения:* |  |  |
|  | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям | **Текущий контроль**:  - защита отчетов по практическим и лабораторным занятиям; |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы  дезинфицирующих и |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| моющих средств | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. | - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических и лабораторных занятий. |
| проводить органолептическую оценку безопасности пищевого  сырья и продуктов |
|  |

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

## ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

***2021г***

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |
| --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  ДИСЦИПЛИНЫ |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  ДИСЦИПЛИНЫ |

1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

# Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки профессионального обучения по профессии "Повар".

# Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана со всеми профессиональными модулями и общепрофессиональными дисциплинами, реализуется параллельно с освоением профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, входящим в профессию, дисциплиной ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

# Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
* определять качество основных групп продовольственных товаров;
* давать краткую товароведную характеристику основных групп продовольственных товаров;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
* виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
* методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
* современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
* виды складских помещений и требования к ним;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций: Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке  с учетом особенностей социального и культурного контекста. |

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с  инструкциями и регламентами. |
| ВД 2. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ВД 3. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с  инструкциями и регламентами. |
| ВД 4. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для  приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |

1. ***СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

# Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка** | **6** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | -- |
| лабораторные занятия | -- |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме зачета** | |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование разделов и тем* | *Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся* | |  | *Объем часов* | *Коды компетенций, формированию которых способствует элемент*  *программы* |
| ***1*** | ***2*** | | | ***3*** | ***4*** |
| ***Тема 1.1.*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень*** | ***2*** | ***ОК 1-5***  ***ПК 1.1***  ***ПК 2.1***  ***ПК 3.1***  ***ПК 4.1*** |
| Качество пищевых |  | | ***освоения*** |  |
| продуктов. | 1. | Классификация продовольственных товаров. Качество и | *2* | 1 |
|  |  | безопасность продовольственных товаров. Стандартизация и |  |
|  |  | сертификация пищевых продуктов. Методы контроля качества, |  |
|  |  | безопасности пищевого сырья, продуктов. Основные требования к |  |
|  |  | системе управления качеством и безопасностью пищевых |  |
|  |  | продуктов на основе принципов Х АССП. |  |
|  | 2. | Современные способы обеспечения правильности сохранности | *2* |
|  |  | запасов и расхода продуктов. Виды складских помещений и |  |
|  |  | требования к ним. Правила оформления заказа на продукты со |  |
|  |  | склада и приема продуктов, поступающих со склада и |  |
|  |  | поставщиков. Виды сопроводительной документации на различные |  |
|  |  | группы продуктов |  |
| ***Тема 1.2.*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень*** | ***5*** | ***ОК 1-5***  ***ПК 1.1***  ***ПК 2.1***  ***ПК 3.1***  ***ПК 4.1*** |
| Товароведная |  | | ***освоения*** |  |
| характеристика | 1. | Ассортимент, товароведные характеристики, требования к | *2* | 1 |
| основных групп |  | качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и |  |  |
| продовольственных |  | сроки хранения свежих овощей, грибов, плодов, ягод и продуктов |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| товаров |  | их переработки. |  |  |  |
| 2. | Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и  сроки хранения | *2* | 1 |
| 3. | Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения молока, сливок, сметаны и диетических  кисломолочных напитков, творога и сыров. | *2* | 1 |
| 4. | Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения рыбы свежей и переработанной, в том числе региональной, рыбных продуктов, мяса и мясных полуфабрикатов,  в том числе регионального ассортимента, колбасных изделий, мясокопченостей, мясных консервов. | *2* | 1 |
| 6. | Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения яиц, яичных продуктов, пищевых жиров, крахмала,  сахара и меда, кондитерских изделий. | *2* | 1 |
| 7. | Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения чая и кофе, пряностей и приправ, алкогольной и  безалкогольной продукции. | *2* |
|  | ***Зачет*** | | |  |  |
|  | ***Всего*** | | | ***6*** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

* 1. ***Материально-техническое обеспечение***

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование кабинета **«Товароведение продовольственных товаров»** и рабочих мест**:**

* рабочее место преподавателя,
* рабочие места обучающихся (30);
* шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др. Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор.

## Информационное обеспечение обучения Дополнительные источники (печатные издания):

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

# Интернет – ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа :

<http://www.pitportal.ru/> (дата обращения : 30.03.2017)

1. Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. - Режим доступа :

<http://www.foodprom.ru/journalswww>

1. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>
2. 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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1)
3. 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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

1. 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 2003 г. № 98. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
3. 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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

## Организация образовательного процесса

Освоение данной учебной дисциплины осуществляется параллельно изучению дисциплин общепрофессионального цикла ОП.01«Основы микробиологии, физиологии

питания, санитарии и гигиены», ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.06 «Охрана труда» и профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение слушателями заданий для практических занятий.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого слушателя к библиотечным фондам.

Текущий контроль знаний и умений осуществляются в форме различных видов опросов на занятиях и во выполнения практических занятий. Завершается

освоение программы в рамках промежуточной аттестации зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений в рамках текущего контроля.

## Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| *Знания:* |  |  |
| ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных  товаров; | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно | **Текущий контроль**:  -письменный/устный опрос;  -тестирование |
| виды сопроводительной документации на различные группы  продуктов; |  |
| методы контроля качества, безопасности пищевого  сырья, продуктов; |  |
| современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и  расхода продуктов; | **Промежуточная аттестация** в форме зачета |
| виды складских помещений и требования к  ним; |
| правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и  от поставщиков. |  |
| *Умения:* |  |  |
| Владеть методами оценки качества пищевых  продуктов | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. | **Текущий контроль**:   * защита отчетов по практическим занятиям; * наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. |
| Определять качество основных групп продовольственных  товаров |
| Давать краткую |
| товароведную |
| характеристику основных |
| групп продовольственных |
| товаров |

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

## ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

***2021г***

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |

1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

# Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии "Повар".

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

# Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
* подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
* правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
* способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
* правила электробезопасности, пожарной безопасности;
* правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций: Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке  с учетом особенностей социального и культурного контекста |

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с  инструкциями и регламентами |
| ВД 2. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ВД 3. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для  приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ВД 4. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |

1. ***СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

# Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка** | **4** |
| ***Самостоятельная работа*** | **-** |
| **Объем образовательной программы** | **4** |
| в том числе: |  |
| практические занятия |  |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме зачета** | |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование разделов и тем* | *Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся* | |  | *Объем часов* | *Коды компетенций, формированию которых способствует элемент*  *программы* |
| ***1*** | ***2*** | | | ***3*** | ***4*** |
| ***Тема 1.1.*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень*** | ***1*** | ***ОК 1-5*** |
| Принципы |  | | ***освоения*** |  | ***ПК 1.1*** |
| организации | 1. | Классификация, основные технические характеристики, назначение, | *1,2* | 1 | ***ПК 2.1*** |
| кулинарного |  | принципы действия, особенности устройства, правила безопасной |  | ***ПК 3.1*** |
| производства |  | эксплуатации механического оборудования |  | ***ПК 4.1*** |
|  | 2. | Классификация, основные технические характеристики, назначение, | *1,2* |  |
|  |  | принципы действия, особенности устройства, правила безопасной |  |  |
|  |  | эксплуатации весоизмерительного оборудования |  |  |
|  | 3. | Классификация, основные технические характеристики, назначение, | *1,2* |  |
|  |  | принципы действия, особенности устройства, правила безопасной |  |  |
|  |  | эксплуатации оборудования вакуумирования и упаковки, теплового |  |  |
|  |  | оборудования |  |  |  |
| ***Тема 2.2*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень*** | ***3*** | ***ОК 1-5*** |
| Организация |  | | ***освоения*** |  | ***ПК 1.1*** |
| рабочего места | 1. | Виды помещений на предприятиях обще6ственного питания |  | 1 | ***ПК 2.1*** |
| повара | ***ПК 3.1*** |
| 2. | Способы организации рабочего места повара |  |
|  | ***ПК 4.1*** |
| 3. | Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, |  | 1 |
|  |  | посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной |  |
|  |  | продукции |  |
|  | 4. | Правила охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности на |  |  |
|  |  | предприятиях общественного питания |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** | |  | ***1*** |  |
|  | **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места, подготовка к работе, | |  | *1* |  |
|  | использование технологического оборудования по его назначению с учетом | |  |  |
|  | правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности | |  |  |  |
|  | ***Зачет*** | | |  |  |
|  | ***Всего*** | | | ***4*** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

* 1. ***Материально-техническое обеспечение***

Реализация программы дисциплины требует наличия **кабинета**

Оборудование **кабинета** и рабочих мест**:**

* рабочее место преподавателя,
* рабочие места обучающихся (30);
* шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др. Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор.

Оборудование **мастерской:**

Весы настольные электронные - 2 шт; Пароконвектомат - 1 шт;

Жарочный шкаф ШЖЭ- 1шт; Микроволновая печь - 1шт;

Плита индукционная четырехсекционная - 2шт; Фритюрница - 1шт;

Электрогриль - 1шт; Холодильник - 2шт; Тестораскаточная машина - 1шт; Планетарный миксер - 1шт; Погружной миксер - 1шт;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1шт; Мясорубка электрическая - 1шт;

Овощерезка - 1шт; Протирочная машина - 1шт; Измельчитель - 1шт; Слайсер - 1шт; Электроблинница - 1шт;

Газовая горелка (для карамелизации) - 1шт; Лампа для работы с карамелью - 1шт; Набор инструментов для карвинга - 1шт; Стол производственный - 8шт;

Моечная ванна двухсекционная - 2шт.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда*:

функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок (пластик) желтая, красная, белая, мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, лопатки (металлические, силиконовые); половник; шумовки; щипцы кулинарные универсальные; шипцы кулинарные для пасты; набор ножей; насадки для кондитерских мешков; набор выемок (различной формы); корзины для мусора;

*кухонная посуда*:

набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; набор сотейников 0,8л, 0.6л;сковорода;гриль сковорода;

*расходные материалы*:

стрейч пленка для пищевых продуктов; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; перчатки силиконовые;

*посуда для презентации*:

тарелки глубокие; тарелки глубокие (шляпа); тарелки плоские диаметром 24см, 32см; блюдо прямоугольное; соусники.

## Информационное обеспечение обучения

***Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы***

## Основные источники (печатные издания):

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования . – М.: Издат. центр «Академия», 2016

## Дополнительные источники (печатные издания):

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-

01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- 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).

## Организация образовательного процесса

Освоение данной учебной дисциплины осуществляется параллельно изучению дисциплин общепрофессионального цикла «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Охрана труда» и профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного и ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение слушателями заданий для практических занятий.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого слушателя к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями.

Текущий контроль знаний и умений осуществляются в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде оценки результатов выполнения практических занятий.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений в рамках текущего контроля.

## Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| *Знания:* |  |  |
| классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического  оборудования; | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно | **Текущий контроль**:  -письменный/устный опрос;  -тестирование  **Промежуточная аттестация** в форме зачета |
|  |
| правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и  кондитерской продукции; |
| способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой  кулинарной и кондитерской продукции; |
| правила  электробезопасности, пожарной безопасности; |
| правила охраны труда в  организациях питания |
| *Умения:* |  |  |
| организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной  безопасности; | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям | **Текущий контроль**:   * защита отчетов по практическим занятиям; * наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. |
|  |
| подготавливать к работе, использовать  технологическое |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. | **Промежуточная аттестация**  - оценка выполнения практических заданий |

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

## ОП 4. Основы калькуляции и учета

***2021г***

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |

* + 1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

## Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки профессионального обучения по профессии "Повар".

## Место дисциплины:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет связь со всеми профессиональными модулями, входящими в программу.

## Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

* составлять план-меню, работать со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
* рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

* виды учета и требования, предъявляемые к учету;
* задачи бухгалтерского учета;
* предмет и метод бухгалтерского учета;
* элементы бухгалтерского учета;
* принципы и формы организации бухгалтерского учета;
* особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
* основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
* формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
* требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
* понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
* понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
* сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
* правила документального оформления движения материальных ценностей;
* источники поступления продуктов;
* правила оприходования товаров материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
* методику осуществления контроля за товарными запасами;
* понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
* методику проведения инвентаризации;
* понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
* задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания;
* источники поступления продуктов на предприятие питания;
* документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков;
* организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги;
* товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой;
* организация учета на производстве;
* состав товарооборота общественного питания;
* меню и цены на готовую продукцию на ПОП;
* документальное оформление поступления сырья на производство;
* документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции;
* отчетность о реализации и отпуске изделий кухни;
* отчет о движении продуктов на производстве

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций: Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке  с учетом особенностей социального и культурного контекста |

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с  инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного  водного сырья, птицы, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов  разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,  домашней птицы, дичи |
| ВД 2. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров  разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов  разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,  макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного  водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней  птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с  инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,  заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного  ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного  ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного |
| ВД 4. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

* + 1. ***СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

# Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка** | **4** |
| ***Самостоятельная работа*** | **-** |
| **Объем образовательной программы** | **4** |
| в том числе: |  |
| практические занятия |  |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме зачета** | |

## Тематический план и содержание учебной дисциплины

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** |  | **Объем часов** | **Осваиваем ые элементы компетенци й** |
| 1 | 2 |  | 3 | 4 |
| **Тема 1.** | **Содержание учебного материала** | **Уровень** | **1** |  |
| Ценообразование в |  | **освоения** |  |
| общественном | 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. | *2,3* | 1 | **ПК 1.2-1.5** |
| питании | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и |  |  | **ПК 2.2-2.5** |
|  | полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, |  |  | **ПК 3.2-3.5** |
|  | его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. |  |  | **ПК 4.2-4.5** |
|  | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий |  |  | **ОК1-ОК5** |
| **Тема 2.** | **Содержание учебного материала** | **Уровень** | **1** |  |
| Материальная |  | **освоения** |  |
| ответственность. | 1.Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор | 2,3 | 1 | **ПК 1.2-1.5** |
| Инвентаризация | о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и |  |  | **ПК 2.2-2.5** |
|  | учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность |  |  | **ПК 3.2-3.5** |
|  | материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и |  |  | **ПК 4.2-4.5** |
|  | задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное |  |  | **ОК1-ОК5** |
|  | оформление |  |  |  |
| **Тема 3.**  Учет сырья, продуктов и тары в | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **1** |  |
| 1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного | *2,3* | 1 | **ПК 1.2-1.5** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| кладовых организаций питания | питания. Источники поступления продуктов на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения  товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой |  |  | **ПК 2.2-2.5**  **ПК 3.2-3.5**  **ПК 4.2-4.5 ОК1-ОК5** |
| **Тема 4.**  Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания | **Содержание учебного материала** | **Уровень**  **освоения** | **1** |  |
| 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного  питания. Меню и цены на готовую продукцию на ПОП. | *2,3* | 1 | **ПК 1.2-1.5**  **ПК 2.2-2.5**  **ПК 3.2-3.5**  **ПК 4.2-4.5 ОК1-ОК5** |
| 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.  Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов на производстве. | *2,3* |
|  | **Зачет** | |  |  |
| **Всего:** | | | **4** |  |

* + 1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

## Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия **кабинета**. Оборудование **кабинета** и рабочих мест**:**

* рабочее место преподавателя,
* рабочие места обучающихся (30);

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, интерактивная доска.

## Информационное обеспечение обучения

***Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:***

## Дополнительные источники (электронные издания):

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

## Организация образовательного процесса

Освоение данной учебной дисциплины осуществляется параллельно изучению дисциплин общепрофессионального цикла «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Охрана труда» и профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного и ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение слушателями заданий для практических.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого слушателя к библиотечным фондам.

Текущий контроль знаний и умений осуществляются в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде оценки результатов выполнения практических занятий.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений в рамках текущего контроля.

## Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар»,

«Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| *Знания:* |  |  |
| -виды учета, требования, предъявляемые к учету;   * задачи бухгалтерского учета;   -предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации бухгалтерского учета   * особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;   -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;   * формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; * требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; * понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;   -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.   * сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;   -правила документального оформления движения материальных ценностей;   * источники поступления продуктов и тары;   -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами реализованных и отпущенных товаров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. | ***Текущий контроль при проведении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета в виде:*  *-тестирования.* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;   * порядок оформления и учета доверенностей; * ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; * правила торговли; * виды оплаты по платежам; * виды и правила осуществления кассовых операций; * правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; * правила поведения, степень ответственности за правильность   расчетов с потребителями; |  |  |
| *Умения:* |  |  |
| * оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,   -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за месяц;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;   * составлять план-меню, работать со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;   -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, | ***Текущий контроль:***   * *оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий*   ***Промежуточная аттестация****:*   * *оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| безналичные платежи; | методов, техник, |  |
| -составлять отчеты по платежам | последовательностей |
|  | действий. |
|  | Точность оценки. |
|  | Соответствие требованиям |
|  | инструкций, регламентов. |
|  | Рациональность действий.. |

1. ***ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП***

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05. Основы калькуляции и учета

может быть использована при профессиональной подготовке, переподготовке, повышении квалификации по профессиям «Повар», «Кондитер».

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

***ОП 05. Охрана труда***

## 2021 г

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |

* 1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

# Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения (программа профессиональной подготовки) по профессии "Повар".

* + 1. **Место дисциплины:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением общих и профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

# Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные понятия в области охраны труда;
* состояние охраны труда в отрасли;
* нормативно-правовая база охраны труда;
* обеспечение охраны труда: понятие, назначение;
* государственное управление охраной труда;
* государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда;
* административный, общественный, личный контроль за охраной труда;
* законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
* служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности;
* обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда;
* обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда;
* санитарно-бытовые и лечебно профилактическое обслуживание работников;
* обеспечение прав работников на охрану труда;
* дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников;
* обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда;
* инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации;
* основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека;
* санитарные нормы условий труда;
* мероприятия по поддерживанию установленных норм;
* вредные производственные факторы;
* допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании;
* производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Несчастные случаи: понятия, классификация;
* электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током;
* условия возникновения электротравм, их классификация;
* классификация условий работы по степени электробезопасности. Защита от поражения электрическим током;
* технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение;
* пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.
* правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности;
* организация пожарной охраны в предприятиях;
* противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций: Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке  с учетом особенностей социального и культурного контекста |

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с  инструкциями и регламентами |
| ВД 2. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для  приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ВД 3. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с  инструкциями и регламентами |
| ВД 4. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |

* 1. ***СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

# Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка** | **4** |
| ***Самостоятельная работа*** | **-** |
| **Объем образовательной программы** | **4** |
| в том числе: |  |
| практические занятия |  |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме зачета** | |

* + 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование разделов и тем* | *Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся* | *Уровень освоения* | *Объем часов* | *Коды компетенций, формированию которых способствует*  *элемент программы* |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| ***Тема 1.1*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***1*** |  |
| Организация | Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, | *2* | 1 | ***ОК 1-7, 9, 10*** |
| охраны труда в | права, функциональные обязанности. |  |  | ***ПК 1.1, ПК 2.1, ПК*** |
| организациях, на  предприятиях | Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил |  |  | ***3.1, ПК 4.1, ПК 5.1*** |
|  | по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно профилактическое |  |  |  |
|  | обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану |  |  |  |
|  | труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных |  |  |  |
|  | категорий работников. Обеспечение и профессиональная подготовка в |  |  |  |
|  | области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности |  |  |  |
|  | (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), |  |  |  |
|  | характеристика, оформление документации. |  |  |  |
| ***Тема 1.2*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***1*** |  |
| Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы |
| Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда.  Мероприятия по поддерживанию установленных норм. Вредные производственные факторы. Допустимые параметры опасных и | *1* | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании |  |  |  |
| ***Тема 1.3*** Производственный травматизм и профессиональные  заболевания | ***Содержание учебного материала*** | | ***1*** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1, ПК 2.1, ПК***  ***3.1, ПК 4.1, ПК 5.1*** |
| 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Несчастные случаи: понятия, классификация. | *2* | 1 |
| ***Тема 1.4*** Электробезопасност ь. Пожарная безопасность | ***Содержание учебного материала*** | | ***1*** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1, ПК 2.1, ПК***  ***3.1, ПК 4.1, ПК 5.1*** |
| Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей),  понятие, назначение.  Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и  документальное оформление. | 2 | 1 |
|  | **Зачет** | |  |  |
|  | ***Всего:*** | | ***4*** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

* + 1. ***Материально-техническое обеспечение***

Реализация программы дисциплины требует наличия **кабинета** и мастерской. Оборудование **кабинета** и рабочих мест**:**

* рабочее место преподавателя,
* рабочие места обучающихся (30);

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, интерактивная доска.

## Информационное обеспечение обучения

***Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы***

## Основные источники (печатные издания):

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина. - М.: Издательский центр

«Академия», 2014. – 320 с

## Дополнительные источники (печатные издания):

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

## Организация образовательного процесса

Освоение данной учебной дисциплины осуществляется параллельно изучению дисциплин общепрофессионального цикла «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров»,

«Техническое оснащение и организация рабочего места» и профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пм.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Текущий контроль знаний и умений осуществляются в форме различных видов опросов на занятиях.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации зачётом, включающим как оценку теоретических знаний в рамках текущего контроля.

## Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| *Знания:* |  |  |
| Законодательство в области охраны труда | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно | **Текущий контроль**:  -письменный/устный опрос;  -тестирование  **Промежуточная аттестация** в форме зачета |
| Организация охраны труда в организациях, на  предприятиях |
| Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные  факторы |
| Производственный травматизм и профессиональные  заболевания |
| Электробезопасность |
| Пожарная  безопасность |

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

## ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

***2020 г.***

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 15 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 20 |

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

* 1. ***Область применения программы***

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения по профессии "Повар"

## Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля слушатель должен освоить основной вид деятельности *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование общих компетенций*** |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно  к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с  учетом особенностей социального и культурного контекста |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*** |
| ВД 1. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных  изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и  регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного  сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов  разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней  птицы, дичи, кролика |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Иметь практический опыт*** | подготовки, уборки рабочего места;  подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки |

|  |  |
| --- | --- |
|  | на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса,  домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями |
| ***Уметь*** | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно  эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента |
| ***Знать*** | требования охраны труда, пожарной безопасности,  производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

# Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 54, из них:

на освоение МДК 18 часов;

на производственное обучение 36 часов

## СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

* 1. ***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профессиональ ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля*[*\**](#_bookmark1) | *Объем образова- тельной программы, час.* |  | | | | |
| *Объем образова**тельной программы, час.* | | | | |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | | *Практики* |
| *всего, часов* | Лабораторных и практических занятий | | Курсовых работ (проектов) | ***Производственное обучение*** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | | *6* | *7* |
| ***ПК 1.1.-1.4. ОК01-05*** | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации, хранению и приготовлению кулинарных  полуфабрикатов | ***18*** | ***18*** | *0* | | *-* | ***36*** |
| ***ПК 1.1-1.4*** | *Производственное обучение, часов* | ***36*** |  | | | | *36* |
|  | ***Всего:*** | ***54*** | ***18*** | | ***0*** | ***-*** | ***36*** |

## 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, самостоятельная учебная работа обучающихся*** | | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации, хранению и приготовлению кулинарных полуфабрикатов** | | | ***54*** |
| ***МДК. 01.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации, хранению и процессы приготовления кулинарных  полуфабрикатов | | | ***18*** |
| ***Тема 1.1.*** Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации  полуфабрикатов из них | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***1*** |
| 1. Процессы обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них | *2* | 1 |
| ***Тема 1.2.***  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | ***Содержание*** | ***Уровень***  ***освоения*** | ***4*** |
| 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. ***1.*** Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила  ухода за ними | *2* | 2 |
| 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные  наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы | *2* | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных  овощей, плодов и грибов |  |  |
| ***Тема 1.3.***  Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | **6** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования,  инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | *2* | 2 |
| 2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.  Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы |  | 4 |
| ***Тема 1.4.***  Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, | ***Содержание*** | ***Уровень***  ***освоения*** | **6** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического  оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных | *2* | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| приготовления полуфабрикатов из них | продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за  ними |  |  |
| 2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и  сроки хранения |  | 4 |
| **Дифференцированный зачет** | |  | **1** |
| ***Производственное обучение по ПМ. 01***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | | | ***32*** |
| ***Зачет*** | | | ***4*** |
| ***Всего:*** | | | ***54*** |

1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

## Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного **кабинета** и мастерской. Оборудование учебного **кабинета**:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25слушателей;

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор; интерактивная доска.

# Оборудование мастерской «Учебная кухня ресторана»:

Весы настольные электронные - 2 шт; Пароконвектомат - 1 шт;

Жарочный шкаф ШЖЭ- 1шт; Микроволновая печь - 1шт; Этажерка для расстойки - 1 шт; Плита электрическая - 1шт;

Плита индукционная двухсекционная - 2шт; Фритюрница - 1шт;

Электрогриль - 1шт; Холодильник - 2шт; Тестораскаточная машина - 1шт; Планетарный миксер - 1шт; Погружной миксер - 1шт;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1шт; Мясорубка электрическая - 1шт;

Овощерезка - 1шт; Протирочная машина - 1шт; Измельчитель - 1шт; Слайсер - 1шт; Электроблинница - 1шт;

Газовая горелка (для карамелизации) - 1шт; Лампа для работы с карамелью - 1шт; Набор инструментов для карвинга - 1шт; Стол производственный - 8шт;

Моечная ванна двухсекционная - 2шт.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда*:

функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок (пластик) желтая, красная, белая, мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, лопатки (металлические, силиконовые); половник; шумовки; щипцы кулинарные универсальные; шипцы кулинарные для пасты; набор ножей; насадки для кондитерских мешков; набор выемок (различной формы); корзины для мусора;

*кухонная посуда*:

набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; набор сотейников 0,8л, 0.6л;сковорода;гриль сковорода;

*расходные материалы*:

стрейч пленка для пищевых продуктов; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; перчатки силиконовые;

*посуда для презентации*:

тарелки глубокие; тарелки глубокие (шляпа); тарелки плоские диаметром 24см, 32см; блюдо прямоугольное; соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

## 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, практический опыт | Методы оценки *(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование,*  *собеседование)* | Критерии оценки |
| ***Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента*** | | | ***десертов, напитков*** |
| ПК 01. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | *Знание:*  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования; | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно |
|  | **Промежуточная аттестация** в форме зачета по МДК в виде:  -тестирования. | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно |
| *Умения:*  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических заданий.  **Промежуточная аттестация**  в форме зачета в виде:  -тестирования. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. |
| ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной  эксплуатации технологического оборудования, | ***Текущий контроль:***  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | учебной и производственной практики | расчетов, соответствие требованиям |
|  | ***Промежуточная аттестация****:*  - оценка отчетов по учебной и производственной практике  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 02. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного  сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | *Знание:*  требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов | ***Текущий контроль при проведении:***  *-*письменного/устного опроса; | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
|  | -тестирования*;* | Качественная оценка  индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно |
|  | ***Промежуточная аттестация***  в форме  дифференцированного зачета по МДК в виде: | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | - тестирования*.* | 80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Умения:*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических заданий. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
| **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде:  -тестирования. | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. |
| ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения | ***Текущий контроль:***  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями | ***Промежуточная аттестация****:*  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических заданий.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 03. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | *Знание:*  требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов | ***Текущий контроль при проведении:***  *-*письменного/устного опроса;  -тестирования*;*  ***Промежуточная аттестация***  в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:  - тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Умения:*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических заданий.  **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, | ***Текущий контроль:***  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями | ***Промежуточная аттестация****:*  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических заданий.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 04. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | *Знание:*  требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов | ***Текущий контроль при проведении:***  *-*письменного/устного опроса;  -тестирования*;*  ***Промежуточная аттестация***  в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:  - тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Умения:*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических заданий.  **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, | ***Текущий контроль:***  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями | ***Промежуточная аттестация****:*  - оценка знаний и умений на ДЗ  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ОК 01. Выбирать | *Умения:* |  |  |
| способы решения задач | распознавать задачу и/или проблему в |
| профессиональной | профессиональном и/или социальном контексте; |
| деятельности, | анализировать задачу и/или проблему и выделять её |
| применительно к | составные части; определять этапы решения задачи; |
| различным | выявлять и эффективно искать информацию, |
| контекстам. | необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
|  | составить план действия; определить необходимые |
|  | ресурсы; |
|  | владеть актуальными методами работы в |
|  | профессиональной и смежных сферах; реализовать |
|  | составленный план; оценивать результат и |
|  | последствия своих действий (самостоятельно или с |
|  | помощью наставника) |
|  | *Знания:* |  |  |
|  | актуальный профессиональный и социальный |
|  | контекст, в котором приходится работать и жить; |
|  | основные источники информации и ресурсы для |
|  | решения задач и проблем в профессиональном и/или |
|  | социальном контексте. |
|  | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и |
|  | смежных областях; методы работы в |
|  | профессиональной и смежных сферах; структуру |
|  | плана для решения задач; порядок оценки |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | результатов решения задач профессиональной  деятельности |  |  |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | *Умения:*  определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |  |  |
| *Знания:*  номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |  |  |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | *Умения:*  определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |  |  |
| *Знания:*  содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |  |  |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, | *Умения:*  организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |  |  |
| *Знания:*  психологические основы деятельности коллектива, |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| клиентами. | психологические особенности личности; основы  проектной деятельности |  |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | *Умения:*  грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |  |  |
| *Знания:*  особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |  |  |
| *Знания:*  современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |  |  |
| *Знания:*  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |  |  |

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

## ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

***2021 г.***

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 30 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 35 |

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

* 1. ***Область применения программы***

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии "Повар".

## Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля слушатель должен освоить основной вид деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование общих компетенций*** |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно  к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с  учетом особенностей социального и культурного контекста |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения по профессии "Повар" должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*** |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для  приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров  разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов  разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий  разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки  разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Иметь практический опыт*** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,  хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| ***Уметь*** | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
| ***Знать*** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

# Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 84, из них:

на освоение МДК 24 часа;

на производственное обучение 60 часов.

## СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

* 1. ***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профессиональ ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля*[*\**](#_bookmark2) | *Объем образова- тельной программы, час.* | *Объем об**разовательной программы, час.* | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | |  |
| *всего, часов* | Лабораторных и практических занятий | | Курсовых работ (проектов) | *Производственное обучение* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | | *6* |  |
| *ПК 2.1.-2.8*  *ОК 1-5* | ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  ассортимента | ***24*** | ***24*** |  | | *-* |  |
| *ПК 2.1-2.8* | *Производственное обучение* | ***60*** |  | | | | *60* |
|  | ***Всего:*** | ***84*** | ***24*** | |  |  | ***60*** |

## Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных***  ***курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | ***84*** |
| ***МДК. 02.01.*** Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | ***24*** |
| ***Тема 1.1.*** *Процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***3*** |
| 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения  горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | *2* | 1 |
| 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,  подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | *2* | 1 |
| 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок | *2* | 1 |
| ***Тема 1.2.*** *Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***20*** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования,  правила ухода за ними | *2* | 1 |
| 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки  готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос | *2* | 1 |
| 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,  подготовке к реализации горячих соусов | *2* | 1 |
| 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,  подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | *2* | 1 |
| 5. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | *2* | 1 |
| 6. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного | *2* | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ассортимента |  |  |
| 7. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких,  диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | *2* | 1 |
| 8. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной  кухни | *2* | 1 |
| 9. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов | *2* | 1 |
| 10. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных  компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | *2* | 1 |
| 11. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных  компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | *2* | 1 |
| 12. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных,  вегетарианских, диетических соусов | *2* | 1 |
| 13. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и  грибов | *2* | 1 |
| 14. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и  бобовых и макаронных изделий | *2* | 1 |
| 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | *2* | 1 |
| 16. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | *2* | 1 |
| 17. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,  дичи, кролика | *2* | 2 |
| 18. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | *2* | 2 |
|  | **Зачет** |  | **1** |
| ***Производственное обучение по ПМ. 02 Виды работ :***   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | | ***56*** |
| ***Зачет*** | | | ***4*** |
| ***Всего:*** | | | ***84*** |

1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

## Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного **кабинета** и мастерской. Оборудование учебного **кабинета**:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-рабочие места слушателей (25).

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, интерактивная доска.

# Оборудование мастерской:

Весы настольные электронные - 2 шт; Пароконвектомат - 1 шт;

Жарочный шкаф ШЖЭ- 1шт; Микроволновая печь - 1шт; Этажерка для расстойки - 1 шт; Плита электрическая - 1шт;

Плита индукционная двухсекционная - 2шт; Фритюрница - 1шт;

Электрогриль - 1шт; Холодильник - 2шт; Тестораскаточная машина - 1шт; Планетарный миксер - 1шт; Погружной миксер - 1шт;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1шт; Мясорубка электрическая - 1шт;

Овощерезка - 1шт; Протирочная машина - 1шт; Измельчитель - 1шт; Слайсер - 1шт; Электроблинница - 1шт;

Газовая горелка (для карамелизации) - 1шт; Лампа для работы с карамелью - 1шт; Набор инструментов для карвинга - 1шт; Стол производственный - 8шт;

Моечная ванна двухсекционная - 2шт.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда*:

функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок (пластик) желтая, красная, белая, мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, лопатки (металлические, силиконовые); половник; шумовки; щипцы кулинарные универсальные; шипцы кулинарные для пасты; набор ножей; насадки для кондитерских мешков; набор выемок (различной формы); корзины для мусора;

*кухонная посуда*:

набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; набор сотейников 0,8л, 0.6л;сковорода;гриль сковорода;

*расходные материалы*:

стрейч пленка для пищевых продуктов; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; перчатки силиконовые;

*посуда для презентации*:

тарелки глубокие; тарелки глубокие (шляпа); тарелки плоские диаметром 24см, 32см; блюдо прямоугольное; соусники.

## 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, действия | Методы оценки *(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование,*  *собеседование)* | Критерии оценки |
| ПК 2.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | *Знания*  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации  технологического оборудования,  производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  **Промежуточная аттестация**  в форме зачета по МДК в виде:  -тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно |
| *Умения*  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,  точность расчетов, соответствие |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
|  | *Практический опыт в:*  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК 2.2  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | *Знания*  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Полнота ответов, точность  формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
|  |  | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
|  | *Умения*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
|  | **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. |
|  |  | Качественная оценка |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в  соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |  | индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 2.3  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | *Знания*  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | и ОК на экзамене | 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно.  Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
| *Умения*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. | **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 2.4  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | *Знания*  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно.  Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
| *Умения*  соблюдать правила сочетаемости, | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых | Правильность, полнота выполнения  заданий, точность формулировок, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | потребителями. |  |  |
| ПК 2.5  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | *Знания*  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
|  |  | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
|  | *Умения*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать наличие, проверять | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
|  | **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в  соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |  | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 2.6  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | *Знания*  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:* | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | 80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно.  Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
| *Умения*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. | **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | требованиям  *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 2.7  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | *Знания*  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно.  Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
| *Умения* | **Текущий контроль**: | Правильность, полнота выполнения |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в  соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ведении расчетов с  потребителями. |  |  |
| ПК 2.8  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | *Знания*  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
|  |  | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
|  | *Умения*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
|  | **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в  соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |  | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. | **Текущий контроль**:  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной практики. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
| **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ОК 01. Выбирать способы | *Умения:* |  |  |
| решения задач | распознавать задачу и/или проблему в |
| профессиональной | профессиональном и/или социальном |
| деятельности, | контексте; анализировать задачу и/или |
| применительно к различным | проблему и выделять её составные |
| контекстам. | части; определять этапы решения |
|  | задачи; выявлять и эффективно искать |
|  | информацию, необходимую для решения |
|  | задачи и/или проблемы; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | составить план действия; определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |  |  |
| *Знания:*  актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |  |  |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | *Умения:*  определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |  |  |
| *Знания:* |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;  формат оформления результатов поиска информации |  |  |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | *Умения:*  определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |  |  |
| *Знания:*  содержание актуальной нормативно- правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |  |  |
| ОК 04. Работать в коллективе и  команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами. | *Умения:*  организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |  |  |
| *Знания:*  психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |  |  |
| ОК 05. Осуществлять устную  и письменную | *Умения:*  грамотно излагать свои мысли и |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | оформлять документы по профессиональной тематике на  государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |  |  |
| *Знания:*  особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |  |  |
| *Знания:*  современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |  |  |
| *Знания:*  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |  |  |

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

## ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

***2021 г.***

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |
| --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) |

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

* 1. ***Область применения программы***

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения (далее - ОППО) по профессии "Повар".

## Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля слушатель должен освоить основной вид деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование общих компетенций*** |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно  к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с  учетом особенностей социального и культурного контекста |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший ОППО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*** |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с  инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,  заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля слушатель должен:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Иметь практический опыт*** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, |

|  |  |
| --- | --- |
|  | закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос,  хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| ***Уметь*** | рационально организовывать, проводить текущую уборку  рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| ***Знать*** | требования охраны труда, пожарной безопасности,  производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

# Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 84, из них:

на освоение МДК 24 часа;

производственное обучение – 60 часов.

## СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

* 1. ***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профессиональ ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля*[*\**](#_bookmark3) | *Объем образова- тельной программы, час.* | *Объем образов**ательной программы, час.* | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | | *Практики* |
| *всего, часов* | Лабораторных и практических занятий | | Курсовых работ (проектов) | *Производственное обучение* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | | *6* | *7* |
| ***ПК 3.1-3.6***  ***ОК 01-05*** | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  разнообразного ассортимента | ***24*** | ***24*** | *-* | | *-* |  |
|  | *Производственное обучение* | ***60*** |  | | | | *60* |
|  | ***Всего:*** | ***84*** | ***24*** | | ***-*** |  | ***60*** |

## Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных***  ***курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | ***84*** |
| ***МДК.03.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | ***24*** |
| ***Тема 1.1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** | ***Содержание*** | ***Уровень***  ***освоения*** | ***1, 2*** |
| 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения  холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | *2* | 2 |
| 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,  подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | *2* | 2 |
| 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | *2* | 4 |
| 4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | *2* | 4 |
| 5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | *2* | 4 |
| 6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | *2* | 6 |
| Дифференцированный зачет |  | 2 |
| ***Производственное обучение по ПМ. 03 Виды работ:***   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | | | ***56*** |
| ***Зачет*** | | | ***4*** |
| ***Всего:*** | | | ***84*** |

1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

## Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного **кабинета** и мастерской. Оборудование учебного **кабинета**:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-рабочее место на 25 обучающихся.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор.

# Оборудование мастерской:

Весы настольные электронные - 2 шт; Пароконвектомат - 1 шт;

Жарочный шкаф ШЖЭ- 1шт; Микроволновая печь - 1шт; Этажерка для расстойки - 1 шт; Плита электрическая - 1шт;

Плита индукционная двухсекционная - 2шт; Фритюрница - 1шт;

Электрогриль - 1шт; Холодильник - 2шт; Тестораскаточная машина - 1шт; Планетарный миксер - 1шт; Погружной миксер - 1шт;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1шт; Мясорубка электрическая - 1шт;

Овощерезка - 1шт; Протирочная машина - 1шт; Измельчитель - 1шт; Слайсер - 1шт; Электроблинница - 1шт;

Газовая горелка (для карамелизации) - 1шт; Лампа для работы с карамелью - 1шт; Набор инструментов для карвинга - 1шт; Стол производственный - 8шт;

Моечная ванна двухсекционная - 2шт.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда*:

функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок (пластик) желтая, красная, белая, мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, лопатки (металлические, силиконовые); половник; шумовки; щипцы кулинарные универсальные; шипцы кулинарные для пасты; набор ножей; насадки для кондитерских мешков; набор выемок (различной формы); корзины для мусора;

*кухонная посуда*:

набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; набор сотейников 0,8л, 0.6л;сковорода;гриль сковорода;

*расходные материалы*:

стрейч пленка для пищевых продуктов; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; перчатки силиконовые;

*посуда для презентации*:

тарелки глубокие; тарелки глубокие (шляпа); тарелки плоские диаметром 24см, 32см; блюдо прямоугольное; соусники.

В мастерской оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором. Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику,

которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; др.).

## 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, действия | Методы оценки *(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том*  *числе – тестирование, собеседование)* | Критерии оценки |
| ПК. 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | *Знание:*  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  **Промежуточная аттестация**  в форме зачета по МДК в виде:  -тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно |
| *Умения:*  рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | *Практический опыт:*  подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
| **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного  ассортимента | *Знание:*  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
|  | **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования. | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3» |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | удовлетворительно  менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
| *Умения:*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
| **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования. | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. |
| ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
| **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного  ассортимента | *Знание:*  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; | ***Текущий контроль при проведении:***  *-*письменного/устного опроса;  -тестирования*;* | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
|  |  | Качественная оценка индивидуальных  образовательных |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных | ***Промежуточная аттестация***  в форме зачета по МДК в виде:  - письменного \ устного опроса*.* | достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно.  Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
| *Умения:*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ПК и ОК на экзамене | образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
| **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 3.4. Осуществлять | *Знание:*  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе | ***Текущий контроль*** | Полнота ответов, точность |
| приготовление, | ***при проведении:*** | формулировок, |
| творческое оформление | *-*письменного/устного | адекватность применения |
| и подготовку к | опроса; | профессиональной |
| реализации бутербродов, |  | терминологии. Не менее |
| канапе, холодных |  | 70% правильных ответов. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| закусок разнообразного ассортимента | региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных | -тестирования*;* | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
|  | ***Промежуточная аттестация***  в форме зачета по МДК в виде:  - письменного \ устного опроса*.* | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
|  | *Умения:*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
|  | **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования. | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | | |  | Рациональность действий. |
| ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. | | | | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
| **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 3.5. Осуществлять  приготовление, | *Знание:*  ассортимент, | рецептуры, | требования | к | ***Текущий контроль при проведении:*** | Полнота ответов, точность  формулировок, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных | *-*письменного/устного опроса;  -тестирования*;* | адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
|  | ***Промежуточная аттестация***  в форме зачета по МДК в виде:  - письменного \ устного опроса*.* | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
|  | *Умения:*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
|  | **Промежуточная аттестация** в форме зачета в | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | к безопасности готовой продукции | виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:* | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | *-* оценка сформированности  ПК и ОК на экзамене | и т.д. |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | *Знание:*  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных | ***Текущий контроль при проведении:***  *-*письменного/устного опроса;  -тестирования*;* | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
|  | ***Промежуточная аттестация***  в форме зачета по МДК в виде:  - письменного \ устного опроса*.* | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
|  | *Умения:*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
|  |  | Адекватность, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.  Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не  удовлетворительно. |
| *Практический опыт:*  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. | **Текущий контроль**:  -письменного/устного опроса;  -тестирования.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным  контекстам. | *Умения:*  распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |  |  |
| *Знания:*  актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |  |  |
| ОК 02. Осуществлять  поиск, анализ и интерпретацию | *Умения:*  определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать  практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |  |  |
| *Знания:*  номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |  |  |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | *Умения:*  определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |  |  |
| *Знания:*  содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |  |  |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | *Умения:*  организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |  |  |
| *Знания:*  психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |  |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на  государственном языке с | *Умения:*  грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| учетом особенностей социального и культурного контекста. | рабочем коллективе |  |  |
| *Знания:*  особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |  |  |
| *Умения:*  описывать значимость своей профессии |  |  |
| *Знания:*  сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. |  |  |
| *Умения:*  понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |  |
| *Умения:*  распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | последствия своих действий (самостоятельно или с  помощью наставника) |  |  |

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

## ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

***2021 г.***

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 17 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 22 |

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

* 1. ***Область применения программы***

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессиональной обучения (программы профессиональной подготовки) по профессии «Повар».

## Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля слушатель должен освоить основной вид деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование общих компетенций*** |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно  к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с  учетом особенностей социального и культурного контекста |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу ОППО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*** |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких  блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации  горячих напитков разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля слушатель должен:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Иметь практический опыт*** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями |
| ***Уметь*** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего  места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| ***Знать*** | требования охраны труда, пожарной безопасности,  производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

# Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 96, из них:

на освоение МДК 24 часа;

на производственное обучение – 72 часа

## СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

* 1. ***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профессиональ ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля*[*\**](#_bookmark4) | *Объем образова- тельной программы, час.* | *Объем об**разовательной программы, час.* | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | |  |
| *всего, часов* | Лабораторных и практических занятий | | Курсовых работ (проектов) | *Производственное обучение* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | | *6* | *7* |
| ***ПК 4.1-4.5***  ***ОК 01-05*** | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления, приготовление и подготовка к  реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ***24*** | ***24*** | *-* | | *-* |  |
|  | *Производственное обучение* | ***72*** |  | | | | *72* |
|  | ***Всего:*** | ***96*** | ***24*** | | ***-*** |  | ***72*** |

## Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных***  ***курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | | ***96*** |
| ***МДК.04.01****.* Организация приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,  напитков разнообразного ассортимента | | | ***24*** |
| ***Тема 1.1.*** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***24*** |
| 1. Характеристика процессов приготовления,  подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | *2* | 2 |
| 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,  хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | *2* | 2 |
| 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и  горячих сладких блюд, десертов, напитков. | *2* | 4 |
| 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов  разнообразного ассортимента |  | 4 |
| 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов |  | 4 |
| 6. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента |  | 4 |
| 7. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента |  | 4 |
| ***Производственная практика по ПМ. 04 Виды работ:***   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | | ***68*** |
| ***Зачет*** | | | ***4*** |
| ***Всего:*** | | | ***96*** |

1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

## Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и мастерской.

# Оборудование учебного кабинета:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-рабочее место на 25слушателей.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор.

# Оборудование мастерской:

Весы настольные электронные - 2 шт; Пароконвектомат - 1 шт;

Жарочный шкаф ШЖЭ- 1шт; Микроволновая печь - 1шт; Этажерка для расстойки - 1 шт; Плита электрическая - 1шт;

Плита индукционная двухсекционная - 2шт; Фритюрница - 1шт;

Электрогриль - 1шт; Холодильник - 2шт; Тестораскаточная машина - 1шт; Планетарный миксер - 1шт; Погружной миксер - 1шт;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1шт; Мясорубка электрическая - 1шт;

Овощерезка - 1шт; Протирочная машина - 1шт; Измельчитель - 1шт; Слайсер - 1шт; Электроблинница - 1шт;

Газовая горелка (для карамелизации) - 1шт; Лампа для работы с карамелью - 1шт; Набор инструментов для карвинга - 1шт; Стол производственный - 8шт;

Моечная ванна двухсекционная - 2шт.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда*:

функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок (пластик) желтая, красная, белая, мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, лопатки (металлические, силиконовые); половник; шумовки; щипцы кулинарные универсальные; шипцы кулинарные для пасты; набор ножей; насадки для кондитерских мешков; набор выемок (различной формы); корзины для мусора;

*кухонная посуда*:

набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; набор сотейников 0,8л, 0.6л;сковорода;гриль сковорода;

*расходные материалы*:

стрейч пленка для пищевых продуктов; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; перчатки силиконовые;

*посуда для презентации*:

тарелки глубокие; тарелки глубокие (шляпа); тарелки плоские диаметром 24см, 32см; блюдо прямоугольное; соусники.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

## Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, действия | Методы оценки *(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том*  *числе – тестирование, собеседование)* | Критерии оценки |
| ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | *Знание:*  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования; | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно |
| *Умения:*  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | **Текущий контроль**:  - защита отчетов по практическим занятиям; | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |
| - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических заданий. | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. |
| **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт в:*  подготовке, уборке рабочего места, выборе, | **Текущий контроль**:  - защита отчетов по | Правильность, полнота |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; | практическим занятиям;  - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических заданий.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | *Знание:*  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных | ***Текущий контроль при проведении:***  *-*письменного/устного опроса;  -тестирования*;* | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
|  |  | Полнота ответов, точность |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
| *Умения:*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Текущий контроль**:   * защита отчетов по практическим занятиям; * наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических заданий.   **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. |
| ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт в:*  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче | **Текущий контроль**:   * защита отчетов по практическим занятиям; * наблюдение | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями | демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических заданий.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | расчетов, соответствие требованиям  *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | *Знание:*  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных | ***Текущий контроль при проведении:***  *-*письменного/устного опроса;  -тестирования*;* | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
|  |  | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
| *Умения:*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Текущий контроль**:   * защита отчетов по практическим занятиям; * наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических заданий.   **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт в:*  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе | **Текущий контроль**:   * защита отчетов по практическим занятиям; * наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями | действий в процессе выполнения практических заданий.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | *Знание:*  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных | ***Текущий контроль при проведении:***  *-*письменного/устного опроса;  -тестирования*;* | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно.  Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| *Умения:*  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Текущий контроль**:   * защита отчетов по практическим занятиям; * наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических заданий.   **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт в:*  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных | **Текущий контроль**:   * защита отчетов по практическим занятиям; * наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями | заданий.  **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | *Знание:*  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных | ***Текущий контроль при проведении:***  *-*письменного/устного опроса;  -тестирования*;* | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно.  Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. |
| *Умения:* | **Текущий контроль**: | Правильность, полнота |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | * защита отчетов по практическим занятиям; * наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических заданий.   **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки.  Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.  Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):  90 ÷ 100 «5» отлично  80 ÷ 89 «4» хорошо  70 ÷ 79 «3»  удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| *Практический опыт в:*  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке | **Текущий контроль**:   * защита отчетов по практическим занятиям; * наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических заданий. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  *-*Адекватность, оптимальность выбора способов действий, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями | **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:  -тестирования.  ***Итоговый контроль****:*  *-* оценка сформированности ПК и ОК на экзамене | методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным  контекстам. | *Умения:*  распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |  |  |
| *Знания:*  актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |  |  |
| ОК 02. Осуществлять | *Умения:* |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать  практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |  |  |
| *Знания:*  номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |  |  |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | *Умения:*  определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |  |  |
| *Знания:*  содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |  |  |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | *Умения:*  организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |  |  |
| *Знания:*  психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |  |  |
| ОК 05. Осуществлять  устную и письменную | *Умения:*  грамотно излагать свои мысли и оформлять |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | документы по профессиональной тематике на  государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |  |  |
| *Знания:*  особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |  |  |
| *Знания:*  современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |  |  |
| *Знания:*  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |  |  |

## Информационное обеспечение обучения

***Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники (печатные):***

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издат. центр «Академия», 2016
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования . – М.: Издат. центр «Академия», 2016
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издат. центр «Академия», 2016
4. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издат. центр «Академия», 2016

## Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01.

* М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01.

* М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01.

* М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

1. 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 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758) 33
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. 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:
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

## (Электронные)

1. Еда. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: [http://eda.server.ru](http://eda.server.ru/)
2. Миллион меню [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.millionmenu.ru/>
3. Вкусно.kg [Электронный ресурс]: – Режим доступа: [http://www.vkusno.kg](http://www.vkusno.kg/)
4. КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных полезных сведений [Электронный ресурс]: – Режим доступа: [http://supercook.ru](http://supercook.ru/)

## Организация образовательного процесса

Профессиональные модули входят в программу профессиональной подготовки по профессии "Повар".

Освоение программ данных профессиональных модулей ведется параллельно освоению программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.04 Основы калькуляции и учета, ОП.05 Охрана труда и предшествует освоению профессиональных модулей ПМ.02- ПМ.04.

Производственное обучение является обязательным разделом программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку слушателей.

Производственное обучение проводится при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Реализация программ ПМ обеспечивается доступом каждого слушателя к библиотечным фондам.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде оценки результатов выполнения практических заданий на УП.

Промежуточная аттестация слушателей осуществляется в соответствии с разработанными контрольно-измерительными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по профессиональному модулю результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации - дифференцированным зачётом. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена.

## Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».