

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

Регистрационный
номер 24-23/00

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно –
методической работе
Халдеева М.Н.
_____ 20 20 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация техник – технолог
Уровень ППССЗ базовая
Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев
Форма обучения очная
Общая трудоемкость 510 ч.

Якутск – 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.
- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Григорьева Сардана Вячеславовна – преподаватель;
Местникова Мария Александровна – методист.

Председатель ЦК технологии и зоотехнии _____ *Мест* _____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 6 от « 08 » 06 2020 г.

Директор КТиУ _____ *Яков* _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ _____ *Чир* _____ /Чиркова Ю.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

/ Председатель УМС АГАТУ _____ *Сив* _____ /Сивцев Н.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	9
3	Условия реализации программы	19
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности ВПД: выполнение работ по профессиям повар, кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1. Организация подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов

ПК 1.1. Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции

ПК 2. Организация приготовления и приготовление простых супов и соусов

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление простых супов;

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление простых горячих и холодных соусов

ПК 3. Организация приготовления и приготовление простых горячих блюд

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.

ПК 4. Организация приготовления и приготовление простых холодных блюд и закусок

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление простых холодных блюд и закусок из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы.

ПК 5. Организация приготовления и приготовление простых десертов

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление простых холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление простых горячих десертов.

ПК 6. Организация приготовления и приготовления напитков

ПК 6.1. Организовывать и проводить приготовление холодных напитков.

ПК 6.2. Организовывать и проводить приготовление горячих напитков.

ПК 7. Организация приготовления и приготовления мучных кулинарных изделий и блюд

ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление мучных кулинарных изделий и блюд.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

знать:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, теста;
обработки сырья;
приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
подготовки гастрономических продуктов;
приготовления и оформления холодных блюд и закусок; приготовление сладких блюд;
приготовления напитков;

уметь:

- Проверять органолептическим способом овощей и грибов;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- Обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- Нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов;

Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья;
Приготовления блюд и гарниров;
Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, жиров и сахара;
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья;
Приготовление блюд и гарниров;
Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
Использовать различные технологии;
Приготовления и оформления основных супов и соусов, оценивать качество готовых блюд;
Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
Оценивать качество готовых блюд;
Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
Оценивать качество готовых блюд;
Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
Оценивать качество холодных блюд и закусок;
Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
Проверять органолептически способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
Определять их соответствие технологическим требованиям к простым
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
технику обработки овощей, грибов, пряностей;

Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
Правила проведения бракеража;
Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
Правила хранения овощей и грибов виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
Правила их безопасного использования;
Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
Температурный режим и правила приготовления;
Блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
Правила проведения бракеража;
Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

Иметь практический опыт

Приготовления основных супов и соусов;
Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
Правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
Температурный режим и правила приготовления супов и соусов правила проведения бракеража;
Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
Правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
Правила их безопасного использования;
Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
Правила проведения бракеража;
Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
Правила их безопасного использования;
Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
Правила проведения бракеража;
Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

Правила хранения и требования к качеству;
Температурный режим и правила охлаждения, приготовления блюд из мяса и домашней птицы замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
Правила проведения бракеража;
Правил охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
Требования к качеству холодных блюд и закусок;
Способы сервировки и варианты оформления;
Температуру подачи холодных блюд и закусок;
Способы сервировки и варианты оформления;
Температуру подачи холодных блюд и закусок;
Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков, оценивать качество готовых блюд;
Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
Правила проведения бракеража;
Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температура подачи;
Требования к качеству сладких блюд и напитков;
Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
Правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 510 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 258 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 172 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 85 часов;

консультаций – 1 час;

учебной практики – 252 часа.

1.4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по профессиям «Повар», «Кондитер», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление простых супов
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление простых горячих и холодных соусов
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление простых блюд из рыбы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление простых холодных блюд и закусок из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление простых холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление простых горячих десертов
ПК 6.1	Организовывать и проводить приготовление простых холодных напитков
ПК 6.2	Организовывать и проводить приготовление простых горячих напитков
ПК 7.1	Организовывать и проводить приготовление мучных кулинарных изделий и блюд

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

	деятельности
--	--------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 – ПК 7.1	Раздел 1 Организация производства	120	86	34	-	34	-		-
ПК 1.1 – ПК 7.1	Раздел 2. Организация технологического процесса первичной обработки сырья и приготовления блюд	138	87	32	-	51	-	1	-
ПК 1.1 – ПК 7.1	Учебная практика, часов	252							252
Всего:		510	172	66	-	85	-		252

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 07.01. Технология приготовления простой кулинарной продукции			
Раздел 1 Организация производства.		86	
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания	Содержание	18	
	1. Основные типы предприятий общественного питания.		1
	2. Основные классы предприятий общественного питания.		1
	3. Заготовочные предприятия общественного питания: виды, структура, особенности деятельности		1
	4. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.		1
	Практические занятия	12	
	1. Анализ размещения сети предприятий общественного питания,		
	2. определение типа и класса предприятия.		
	3. Работа с ГОСТами		
	1. Составление договора поставки 2. Решение ситуационных задач		
Тема 1.2 Структура производства	Содержание	8	
	1. Основные понятия, структура производства.		1,2
	2. Производственный процесс		
	3. Технологический процесс		
	Практические занятия	6	
	Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		
Тема 1.3 Оперативное	Содержание	4	

планирование работы производства	1.	Оперативное планирование в заготовочных предприятиях		1,2	
	2.	Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства			
	3.	Информационное обеспечение оперативного планирования			
	Практические занятия			8	
	1.	Составление производственной программы для заготовочных цехов			
	2.	Составление производственной программы для доготовочных цехов			
	3.	Составление технологических карт. Расчет сырья			
	4.	Оформление сырьевой ведомости			
Тема 1.4 Организация работы основных производственных цехов	Содержание		8	1,2	
	1.	Характеристика, организация работы, оборудование, посуда и инвентарь заготовочных цехов овощного, мясного, рыбного			
	2.	Характеристика, организация работы, оборудование, посуда и инвентарь заготовочных цехов: мясного и птицегольевого цеха			
	3.	Характеристика, организация работы, оборудование, посуда и инвентарь заготовочных цехов: мясо – рыбного цеха			
	4.	Характеристика, организация работы, оборудование, посуда и инвентарь доготовочных цехов: холодного цеха			
	5.	Характеристика, организация работы, оборудование, посуда и инвентарь доготовочных цехов: горячего цеха			
	6.	Характеристика, организация работы, оборудование и инвентарь доготовочных цехов: кулинарного цеха			
	7.	Характеристика, организация работы, оборудование и инвентарь доготовочных цехов: мучного и кондитерского цехов			
	Практические занятия		6		
	1.	Решение производственных ситуационных задач			
	2.	Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов			

Тема 1.5 Организация работы производственных вспомогательных помещений	Содержание		4	
	1.	Производственные вспомогательные помещения и их назначение, размещение, организация работы		1,2
Тема 1.6. Организация труда персонала на производстве	Содержание		4	
	1.	Основные понятия		1
	2.	Персонал предприятия		
	3.	Производственный персонал		
	4.	Нормативные документы (квалификационные требования, профессиональные стандарты). Разряды профессий рабочих		
	5.	Организация труда персонала		
	6.	Аттестация рабочих мест		
	7.	Режим труда и отдыха работников производства		
	8.	Нормирование труда		
	Практические занятия		2	
1.	Определение численности работников			
2.	Составление графиков выхода на работу			
Тема 1.7. Реализация готовой продукции общественного питания	Содержание		6	
	1.	Правила реализации готовой продукции		1
	2.	Назначение, виды и организация работы раздачи		
	3.	Особенности реализации покупных товаров		
	4.	Дополнительные услуги по реализации готовой продукции		

Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Решение производственных ситуаций с использованием нормативных документов. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите; Составление производственной программы предприятия по заданию преподавателя; Составление мультимедийных презентаций; Вычерчивание схем технологических линий в цехах; Подбор оборудования, посуды, инвентаря для процессов первичной обработки сырья и приготовления блюд.		34	
Раздел 2. Организация технологического процесса первичной обработки сырья и приготовления блюд		87	
Тема 2.1. Первичная обработка овощей, плодов, грибов, рыбы, мясопродуктов и домашней птицы	Содержание	6	1
	1. Технологический процесс обработки овощей, плодов, грибов, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, требования к качеству. Сроки хранения.		
	2. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, требования к качеству. Сроки хранения.		
	3. Технологический процесс обработки мяса, мясопродуктов, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, требования к качеству. Сроки хранения.		
	4. Технологический процесс обработки домашней птицы, их ассортимент, требования к качеству. Сроки хранения.		
Тема 2.2. Виды и способы тепловой обработки	Содержание	2	1
	1. 1. Характеристика основных, вспомогательных и комбинированных видов и способов тепловой обработки.		
Тема 2.3. Приготовление простых супов	Содержание	6	1
	1. Бульоны: технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству. Сроки хранения.		
	2. Супы: их характеристика, ассортимент, технология		

		приготовления, требования к качеству, оформлению, подаче. Сроки реализации.		
Тема 2.4. Приготовление соусов	Содержание		6	1
	1.	Бульоны для приготовления соусов: технология приготовления горячих и холодных соусов, кулинарное использование, требования к качеству. Сроки хранения.		
	2.	Основные и производные соусы, технология приготовления, требования к качеству, оформлению, подаче. Сроки реализации. Кулинарное использование.		
Тема 2.5. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание		8	1,2
	1.	Правила варки каш различных консистенций. Ассортимент каш, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации. Характеристика блюд и изделий из каш. Ассортимент блюд из каш, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	2.	Правила варки макаронных изделий. Ассортимент блюд, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	3.	Правила варки бобовых. Ассортимент блюд, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.	2	
	Практические занятия			
	1.	Расчет сырья для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6	
	Лабораторные работы			
1.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	8	1,2	
Содержание				
1.	Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.			
2.	Технология приготовления блюд из жареных овощей. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.			
3.	Технология приготовления блюд из тушеных овощей. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству,			

		сроки реализации.		
	4.	Технология приготовления блюд из запеченных овощей. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет сырья приготовления из овощей и грибов.		
	Лабораторные работы		6	
	1.	Приготовление блюд из овощей и грибов.		
Тема 2.7. Приготовление блюд из рыбы	Содержание		2	
	1.	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		1
	2.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	3.	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	4.	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	5.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
Тема 2.8. Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов	Содержание		2	
	1.	Технология приготовления блюд из отварного мяса, мясопродуктов и субпродуктов. Ассортимент, правила подачи, требования подачи, сроки реализации.		1
	2.	Технология приготовления блюд из жареного мяса, мясопродуктов и субпродуктов. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	3.	Технология приготовления блюд из тушеного мяса, мясопродуктов и субпродуктов. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		

	4.	Технология приготовления блюд из запеченного мяса, мясопродуктов и субпродуктов. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	5.	Технология приготовления блюд из мясной рубленой массы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	6.	Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.		
Тема 2.9. Приготовление блюд из домашней птицы	Содержание		2	
	1.	Технология приготовления блюд из отварной птицы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		1
	2.	Технология приготовления блюд из жареной птицы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	3.	Технология приготовления блюд из тушеной птицы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	4.	Технология приготовления блюд из запеченной птицы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	5.	Технология приготовления блюд из рубленой птицы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
Тема 2.10. Приготовление блюд из яиц и творога	Содержание		2	1,2
	1.	Технология приготовления блюд из яиц. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	2.	Технология приготовления блюд из творога. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	Лабораторная работа		4	
	1.	Приготовление блюд из яиц и творога		
Тема 2.11. Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание		2	
	1.	Технология приготовления салатов, винегретов, закусок из		1,2

		овощей и грибов. Ассортимент, правило подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	2.	Технология приготовления закусок из рыбы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	3.	Технология приготовления закусок из мяса и птицы. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	4.	Технология приготовления закусок из яиц и сыра. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок		
Тема 2.12. Приготовление десертов	Содержание		2	
	1.	Технология приготовления и подачи компотов, свежих плодов и ягод. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.		1
	2.	Технология приготовления и подачи железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, кремов, самбуков). Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.		
	3.	Технология приготовления и подачи горячих сладких блюд. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.		
Тема 2.13. Приготовление напитков	Содержание		2	
	1.	Технология приготовления и подачи холодных напитков. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.		1,2
	2.	Технология приготовления и подачи горячих напитков. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.		
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет сырья для приготовления напитков		
	Лабораторные работы		6	
	1..	Приготовление холодных и горячих напитков		
Тема 2.14. Приготовление мучных кулинарных изделий и блюд	Содержание		4	
	1.	Приготовление бездрожжевого теста для пельменей, вареников, домашней лапши, блинчиков. Ассортимент		1,2

		изделий, требования к качеству, сроки и условия реализации.		
	2.	Приготовление дрожжевого теста для пирожков, беляшей, хвороста, блинов, оладий. Ассортимент изделий, требования к качеству, сроки и условия реализации.		
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет сырья для приготовления изделий и блюд из различных видов теста		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			51	
Решение задач на расчет сырья для приготовления бульонов, отваров, первых блюд, соусов основных и производных, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей, горячих рыбных блюд, блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов, блюд из домашней птицы, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий: Подготовка мультимедийных презентаций по темам				
Консультация			1	
Учебная практика			252	
Всего:			510	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Организация деятельности повара	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №2.310</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Мультимедийное оборудование: HPPavilionSlimlineAthlonDualCore 2. Системный блок Corei3-7100, 4gbram, hdd 1,5tb 3. Ученическая доска 1_створчатая 4.Кафедра <p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Рабочее место преподавателя 2.Рабочие места студентов <p>Программное обеспечение:</p> <p>Бесплатная операционная система Calculate Linux LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense</p>
2	Учебная практика МДК 07.01	<p>Лаборатория «Учебный кулинарный цех» № 2.216</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Параконвектомат с подставкой из нерж стали 2. Производственные столы – 8шт 3.Моечные ванны – 6 шт 4.Весы настольные – 3шт 5.Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт 6. Миксеры планетарные – 3шт 7.Холодильники бытовые – 3шт 8.Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые <p>Инвентари: инвентарь: гастроемкостьGN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь 21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммисканерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.</p> <p>общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.</p> <p>склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.</p>

			дегустационная зона №1 стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей. дегустационная зона №2 стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей гардеробная: вешалка, стулья Учебная мебель: 1. Стол для преподавателя – 1шт 2. Стул для преподавателя – 1шт
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания	М.И. Ботов., В.Д. Елхина	Академия 2017	1,2	1,2,3,4	25	
2	Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	И.И. Потапова., Н.В. Корнеева	Академия 2017	1,2	1,2,3,4	25	
3	Контрольные материалы по профессии «Повар»	Т.А. Качурина	Академия 2013	1,2	1,2,3,4	14	

Дополнительные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях		ЭБС Лань 2017	1,2	1,2,3,4		

2	Журнал «Вопросы питания»		Научная библиотека ЯГСХА	1,2	1,2,3,4	1 комплект	
3	Журнал «Ресторанные ведомости»		Научная библиотека ЯГСХА	1,2	1,2,3,4	1 комплект	
4	Журнал «Мясная индустрия»		eLibrary				

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
1	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»: http://e.lanbook.com/ ;
2	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
3	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
4	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
5	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»;
6	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
7	Сайт библиотеки: http://nlib.yxaa.ru/ ;
8	Moodle.yxaa/ru

Перечень информационных справочных систем:

№	Наименование
1	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
2	федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;
3	федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ ;

3.3. Организация образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению профессионального модуля.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Объем времени консультации для обучающихся очной формы обучения предполагает: групповые консультации перед экзаменом, индивидуальные консультации во время освоения профессионального модуля.

Профессиональный модуль направлен на приобретение практического опыта в области технологии продукции общественного питания.

Предусматривается проведение учебной практики.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля в кабинетах и лабораториях колледжа концентрированно или на базах практики, с которыми у колледжа заключены долгосрочные договоры.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка. Изучению данного модуля предшествует изучение следующей дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

Итоговым контролем овладения МДК данного модуля является экзамен. Итоговым контролем овладения данным модуля является комплексный экзамен (квалификационный).

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Необходимо иметь высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. К руководству производственной практикой привлекаются преподаватели и работники профильных организаций, предприятий и учреждений сферы общественного питания, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Инженерно – педагогический состав.

Педагогический состав: преподаватели междисциплинарных курсов, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав:

Дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции ПК 1.1	Правильность оценивания качества полуфабрикатов	Оценка знаний технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, домашней птицы, дичи и субпродуктов; правил эксплуатации оборудования

	Обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов	Демонстрация умений и навыков подготавливать оборудование и правильно его эксплуатировать
	Соответствие процесса эксплуатации технологического оборудования требованиям правил эксплуатации и техники безопасности	Демонстрация знаний, умений и навыков подготавливать оборудование и правильно его эксплуатировать
	Правильность расчетов сырья для приготовления полуфабрикатов	Оценка знаний практического задания по разработке технологической документации
	Правильность выбора способов и приемов приготовления полуфабрикатов.	Демонстрация умений выполнять технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по заданию
	Правильность принятия решения по организации процессов приготовления полуфабрикатов	Демонстрация умений определять качество готовых полуфабрикатов
Организовывать и проводить приготовление простой кулинарной продукции ПК 2.1. – ПК 7.1.	Правильность оценивания качества готовой простой кулинарной продукции	Демонстрация умений определять качество готовых блюд
	Обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря для приготовления простой кулинарной продукции	Оценка знаний технологического процесса приготовления простой кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, домашней птицы, дичи и субпродуктов; правил эксплуатации оборудования
	Соответствие процесса эксплуатации технологического оборудования требованиям правил эксплуатации и техники безопасности	Демонстрация умений и навыков подготавливать оборудование и правильно его эксплуатировать
	Правильность расчетов сырья для приготовления простой кулинарной продукции	Оценка знаний практического задания по разработке технологической документации

	<p>Правильность выбора способов и приемов приготовления простой кулинарной продукции</p>	<p>Оценка знаний технологического процесса приготовления простой кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, домашней птицы, дичи и субпродуктов; правил эксплуатации оборудования</p>
	<p>Правильность принятия решения по организации процессов приготовления простой кулинарной продукции</p>	<p>Оценка знаний технологического процесса приготовления простой кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, домашней птицы, дичи и субпродуктов; правил эксплуатации оборудования</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	1. - Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.); - Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.). - Демонстрация интереса к будущей профессии	-Мониторинг достижений, социальной и профессиональной адаптации студентов -Портфолио студента (Отзывы, грамоты, сертификаты, медали, благодарственные письма) -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	2. Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса; -Оптимальность принятого решения.	-Устный экзамен -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	3. Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд;	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	4. - Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные.	-Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	5. - Эффективность использования информационных технологий в профессиональной	-Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

деятельности.	деятельности	программы
6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	6.- Толерантность во взаимоотношениях в коллективе; - Адекватность поведения.	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	7. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	8. - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - Наличие плана, результативность его исполнения;	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	9. -Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; -Обеспечение безопасных условий труда.	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	10- Проявление интереса к воинской службе; - Участие в военно-патриотических мероприятиях; - Готовность к исполнению профессиональных обязанностей в полевых условиях.	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике