

**Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО РМТ

_____ В.С. Моисеев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих 16675 Повар**

образовательной программы среднего профессионального образования -

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Согласована

методической цикловой комиссией

Протокол № ____ от

« ____ » _____ 20 ____ г.

Принята

методическим советом

Протокол № ____ от

« ____ » _____ 20 ____ г.

2018

Составители:

Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель, высшая квалификационная категория, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория

Никулина Людмила Константиновна, преподаватель, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория

Попкова Надежда Викторовна, преподаватель

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ***

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар *и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

ПК 7.1. Производить механическую кулинарную обработку сырья и приготовление основных полуфабрикатов;

ПК 7.2. Осуществлять приготовление простой кулинарной продукции.

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

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;

приготовления основных супов и соусов;

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

приготовления сладких блюд и напитков;

подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;

подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;

подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;

уметь:

проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;

обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;

оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

знать:

ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;

температурный режим и правила приготовления блюд;

способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;

правила проведения бракеража;

правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Производить механическую кулинарную обработку сырья и приготовление основных полуфабрикатов;
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление простой кулинарной продукции.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)							Внеаудиторная (самостоятельная работа)
			Обучение по МДК, час.			Практики		Консультации	Промежуточная аттестация (экзамены)	
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная			
лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1.-7.2 ОК	Раздел модуля 1. Технология приготовления и подготовка к реализации простых и основных блюд	184	138	48	-	-	-	10	18	18
ПК 7.1-7.2	Учебная и производственная практика	216				144	72	-	-	-
	Экзамен по модулю	12				-	-	-	12	-
	Всего:	412	138	48	-	144	72	10	30	18

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)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Технология приготовления и подготовка к реализации простых и основных блюд		138	1-2
МДК 07.01. Организация процесса приготовления и приготовление простых и основных блюд			
Тема 1.1 Введение	Задачи и содержание предметов «Кулинария» и «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», их связи с другими предметами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований.	2	2
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	<p>Содержание</p> <p>Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.</p> <p>Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ.</p> <p>Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность операций обработки овощей. Промывка овощей. Прием и взвешивание: его назначение и цель. Сортировка овощей, ее назначение, виды. Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика; особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука;</p> <p>Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и механическая), их характеристика; особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования.</p> <p>Нарезка овощей, ее значение; способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика; значение правильной нарезки; кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.</p>	8	

	<p>Рубка и растирание некоторых видов овощей, назначение этих процессов.</p> <p>Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). Обработка квашеных (соленых), сушеных и мороженых овощей.</p> <p>Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Обработка грибов, поступающих на предприятия общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие. Определение качества овощей. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей. Решение задач.	8	
<p>Тема 1.3.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы</p>	<p>Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди, и кильки. Особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы, наваги и других). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.</p> <p>Панирование, его назначение; способы панирования, их характеристика. Приготовление льезона, красной и белой панировок.</p> <p>Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, технология приготовления.</p> <p>Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению.</p> <p>Нерыбные продукты моря, их характеристика, обработка, кулинарное использование, требования к качеству.</p> <p>Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки их хранения.</p>	10	2
	Тематика практических занятий		

	Практическое занятие. Определение качества рыбы. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы. Решение задач.	8	
Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы	<p>Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса и сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туши. Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота. Кулинарное назначение отдельных частей туш.</p> <p>Виды полуфабрикатов. Назначение. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение.</p> <p>Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Обработка мясных субпродуктов.</p> <p>Обработка сельскохозяйственной птицы, виды заправки тушек, полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления.</p> <p>Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, их использование.</p> <p>Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.</p>	18	2
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие. Определение качества мяса. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы. Решение задач.	14	
Раздел модуля 1. Приготовление простой кулинарной продукции			
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка продуктов	<p>Тепловая обработка продуктов, ее назначение. Варка и ее разновидности. Жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование).</p> <p>Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.</p>	2	2
Тема 2.2	<p>Значение первых блюд в питании; классификация супов.</p> <p>Технология приготовления бульонов, их разновидности.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов, их классификация. Общие правила</p>	22	2

<p>Супы</p>	<p>приготовления. Технология приготовления супов-пюре, их характеристика. Общие правила приготовления. Технология приготовления прозрачных супов, их характеристика. Общие правила приготовления. Гарниры. Технология приготовления молочных супов, их характеристика. Технология приготовления супов на фруктовых отварах, их характеристика. Технология приготовления холодных супов, их характеристика. Супы их концентратов, их разновидности, технология приготовления, требования к качеству. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p>		
	<p>Практическое занятие. Работа со Сборником рецептур. Работа с рабочей тетрадью. Решение задач. Составление технологических схем. Составление технологических карт.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>Тема 2.3. Соусы</p>	<p>Значение соусов в питании. Их классификация. Посуда, инвентарь, применяемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки, виды пассеровок, их назначение. Соус красный основной и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использование. Соус белый основной и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использования. Соус сметанный и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использование. Соус молочный и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использование. Соусы на сливочном масле. Рецепттура, технология приготовления, использование. Соусы на растительном масле и уксусе. Рецепттура, технология приготовления, использование. Сладкие соусы. Рецепттура, технология приготовления, использование. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.</p>	<p>14</p>	<p>2</p>
	<p>Тематика практических занятий</p>		

	Практическое занятие. Работа со Сборником рецептов. Работа с рабочей тетрадью. Решение задач. Составление технологических схем. Составление технологических карт.	6	3
Тема 2.4 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд. Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции. Блюда из вязких каш; рецептуры, технология приготовления. Блюда из концентратов, особенности их приготовления. Варка бобовых, особенности их варки, использование. Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий, рецептуры, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, использование и сроки хранения.	8	2
	Тема 2.5 Блюда и гарниры из овощей		Значение овощных блюд в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), их характеристика. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей; рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров. Блюда и гарниры из жареных овощей; рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров. Блюда и гарниры из тушеных овощей; рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров. Фаршированные запеченные блюда; рецептуры, технология приготовления, подача блюд. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, условия и сроки хранения.
Тематика практических занятий			
Практическое занятие. Работа со Сборником рецептов. Работа с рабочей тетрадью. Решение задач. Составление технологических схем. Составление технологических карт.		6	
Контрольные работы		2	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1. -Подготовка докладов, презентаций по механической кулинарной обработке овощей		18	

<ul style="list-style-type: none"> -Составление таблицы «Виды нарезки и кулинарное использование полуфабрикатов из овощей» -Составление технологической схемы обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде, порционными кусками. -Составление таблицы «Виды полуфабрикатов из рыбы и их кулинарное назначение» -Составление технологической схемы приготовления котлетной массы из рыбы с костным скелетом -Составление таблицы «Виды полуфабрикатов из рыбной котлетной массы» -Подготовка докладов -Подготовка презентаций -Составление таблицы «Виды полуфабрикатов из мяса и их кулинарное назначение» 		
<p>Учебная практика по ПМ.07 Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Инструктаж по ТБ -Определение качества поступивших овощей и грибов, соблюдение технологического процесса механической кулинарной обработки. Приготовление полуфабрикатов из овощей, оценивание их качества. Определение количества отходов при механической обработке овощей. -Определение качества рыбы и полуфабрикатов; обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки; приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы. -Определение качества мяса и полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов; приготавливать рубленой массы и полуфабрикаты из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка мясных субпродуктов, обработка сельскохозяйственной птицы. - Приобретение навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания -Приготовление супов в соответствии с технологическим процессом. -Приготовление соусов с соблюдением технологического процесса. -Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса. -Приготовление блюд и гарниров из овощей с соблюдением технологического процесса -Приготовление блюд из рыбы с соблюдением технологического процесса. -Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы с соблюдением технологического процесса -Определение качества поступившего сырья, приготовление блюд из яиц и творога с соблюдением технологического процесса. Определение качества приготовленных блюд. -Определение качества поступившего сырья, приготовление бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. Определение качества приготовленных блюд. -Определение качества поступившего сырья, приготовление сладких блюд и горячих напитков с соблюдением технологического процесса. Определение качества приготовленных блюд. 	<p>144</p>	

<p>-Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. -Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него: тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков.</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 07 Виды работ: -Инструктаж по ТБ -Определение качества поступивших овощей и грибов, соблюдение технологического процесса механической кулинарной обработки. Приготовление полуфабрикатов из овощей, оценивание их качества. Определение количества отходов при механической обработке овощей. -Определение качества рыбы и полуфабрикатов; обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки; приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы. -Определение качества мяса и полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов; приготавливать рубленой массы и полуфабрикаты из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка мясных субпродуктов, обработка сельскохозяйственной птицы. - Приобретение навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания -Приготовление супов в соответствии с технологическим процессом. -Приготовление соусов с соблюдением технологического процесса. -Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса. -Приготовление блюд и гарниров из овощей с соблюдением технологического процесса -Приготовление блюд из рыбы с соблюдением технологического процесса. -Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы с соблюдением технологического процесса -Определение качества поступившего сырья, приготовление блюд из яиц и творога с соблюдением технологического процесса. Определение качества приготовленных блюд. -Определение качества поступившего сырья, приготовление бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. Определение качества приготовленных блюд. -Определение качества поступившего сырья, приготовление сладких блюд и горячих напитков с соблюдением технологического процесса. Определение качества приготовленных блюд. -Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. -Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него: тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков.</p>	72	
<p>Всего</p>	372	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного и кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: ноутбук; проектор мультимедийный; экран проекционный, колонки.

Электронные образовательные ресурсы:

- Оборудование и технология розничной торговли
- Поварское искусство
- Презентации по темам

Видеофильмы по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Плакаты:

- плакаты «Классификация колбасных изделий»;
- плакаты «Классификация йогуртов»;
- плакаты «Классификация рыбных консервов»;
- плакаты «Семейства рыб»;
- плакаты «Расшифровка маркировки баночных консервов»;
- плакаты «Маркировка товаров»;
- плакаты «Кодирование товаров»;
- плакаты «Пищевые добавки»;
- плакаты «Углеводы»;
- плакаты «Минеральные вещества»
- плакаты «Витамины»
- плакаты «Консервирование продуктов разными способами»
- плакаты «Классификация хлебных изделий»
- плакаты «Классификация макаронных изделий»
- плакаты «Классификация пищевых концентратов»
- плакаты «Классификация свежих овощей»
- плакаты «Субтропические плоды и их свойства»
- плакаты «Классификация пряностей»
- плакаты «Классификация ликероводочных изделий»
- плакаты «Классификация виноградных вин»
- плакаты «Виды и типы специальных виноградных вин»
- плакаты «Классификация видов коньяков»
- плакаты «Сорта и ассортимент пива»
- плакаты «Классификация безалкогольных напитков»
- плакаты «Классификация кондитерских изделий»
- плакаты «Классификация тортов и пирожных»
- плакаты «Классификация печенья»
- плакаты «Ассортимент и характеристика молочных консервов»
- плакаты «Классификация мясных консервов»

- плакаты «Кулинарная обработка мяса и рыбы»
- плакаты «Схема кулинарного разруба говяжьей туши»
- плакаты «Схема кулинарного разруба свиной туши»
- плакаты «Схема кулинарного разруба бараньей туши»
- плакаты «Блюда из говядины»
- плакаты «Бутерброды»
- плакаты «Минеральные вещества»
- плакаты «Сладкие блюда»
- плакаты «Блюда из яиц и творога»
- плакаты «Изделия из песочного теста»
- плакаты «Изделия из заварного теста»
- плакаты «Блюда из овощей»
- плакаты «Приготовление галантина»
- плакаты «Блюда из рыбы»
- плакаты «Фуршетный стол»
- плакаты «Кофейный стол»
- плакаты «Элементы сервировки чайного стол»
- плакаты «приборы из мельхиора и нержавеющей стали»
- плакаты «Холодный цех ресторана на 250 мест»
- плакаты «Горячий цех столовой открытого типа на 200 мест со свободным выбором блюд»
- плакаты «Машина для нарезки и укладки в стопку гастрономических продуктов МРГ-370»
- плакаты «Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ-260».

Контрольно-кассовая техника и весоизмерительное оборудование:

- ККМ WAB 04
- ККМ ЭКР 3102Ф
- ККМ ЭКР 3102Ф
- ККМ ЭКР 2102 К

Электронные весы

Электронные весы «Лидер»

Электронные весы «Меркурий»

Настольные весы

Товарные весы

Оборудование учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц
1.	Весы настольные электронные	2
2.	Блендер	1
3.	Мясорубка	3
4.	Слайсер	3
5.	Соковыжималка	2
6.	Процессор кухонный	1
7.	Миксер планетарный	2
8.	Миксер	1
9.	Кофемашина	1
10.	Кипятильник воды	1
11.	Микроволновая печь	2
12.	Фритюрница	1
13.	Машина для вакуумной упаковки	1

14.	Пароконвектомат	2
15.	Плиты электрические 4- комф.	4
16.	Плита индукционная	2
17.	Шкаф холодильный	1
18.	Шкаф шоковой заморозки	1
19.	Шкаф духовой электрический, встроенный	2
20.	Зонт вентиляционный	6
21.	Стеллаж передвижной для сушки посуды	1
22.	Столы пристенные с бортом	19
23.	Столы производственные	7
24.	Шкаф кухонный	2
25.	Шкаф	1
26.	Шкаф для одежды 2-х секционный	2
27.	Шкаф для одежды 3-х секционный	6
28.	Моечная ванна двухсекционная	2
29.	Подставка под пароконвектомат	1
30.	Стол с моечной ванной	2
31.	Стеллаж четырёх уровневый	1
32.	Гастроёмкость	10
33.	Набор кастрюль 2 л; 1,5 л; 1 л	15
34.	Сковорода	20
35.	Венчик	3
36.	Сито	3
37.	Лопатки металлические	5
38.	Половник	5
39.	Шумовка	3
40.	Шипцы кулинарные универсальные	1
41.	Ножи кухонные	15
42.	Доски разделочные	20
43.	Набор выемок (различной формы)	2
44.	Корзина для мусора	2

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. 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.
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Андонова Н. И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т.И. Качурина – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6761-5
17. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т.А. Качурина –М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176 с., ISBN 978-5-4468-4854-6
18. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. 2014/ Л. 3. Шильман. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.-176 с., ISBN 978-5-4468-1058-1

19. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для СПО/ В. И. Богушева. – изд. 3-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2012.-374, [1]: ил. ISBN 978-5-222-19129-3
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. 2012
21. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ред. М. В. Климова. 2012
22. *(Электронные)*
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> Электронный журнал
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>-Электронный журнал
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/-Электронный журнал
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/-Электронный журнал

Дополнительные источники:

1. А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов, А. Д. Ефимов, Л. З. Шильман Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. — СПб.: Троицкий мост, 2015. — 736 с.; ил. ISBN 978-5-904406-15-8
2. Ковалев Н.И., Кутки на М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для СПО / Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2008. — 480 с. ISBN 978-5-93211-044-7
3. Васюкова А. Т., Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2009 — 108 с. ISBN 978-5-91131-899-4
4. *(Электронные)*
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

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 должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности,

указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1.Производить механическую кулинарную обработку сырья и приготовление основных полуфабрикатов;	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии Знает: -основные функции специалиста техника-технолога, -Определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе –Участвует в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности	Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий
ПК7.2.Осуществлять приготовление кулинарной продукции простой	Рационально организывает собственную деятельность. Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности в соответствии с требованиями. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.	Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком Итоговый контроль: Уровень освоения ОПОП Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы
	Правильно анализирует рабочую ситуацию. Принимает решения оперативно. Адекватно оценивает и корректирует собственную деятельность. Осознанно несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы Умеет выбирать, анализировать	Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией

	<p>необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию приготовления блюд</p> <p>Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления</p>	
	<p>Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации</p> <p>Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации.</p> <p>Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.</p> <p>Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</p>
	<p>Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения</p> <p>Соблюдает этические нормы при общении с потребителями</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</p>
	<p>Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат</p> <p>Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности</p> <p>Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

	<p>Формулирует цели и задачи профессионального и личного саморазвития</p> <p>Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути самосовершенствования, стремление к повышению квалификации.</p> <p>Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>
	<p>Анализирует инновации в области технологии приготовления блюд, оборудования технологических процессов</p> <p>Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности</p> <p>Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>