МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДЕНО

решением ученого совета ННГУ

протокол от

«19» июня 2020 г. №7

**Программа профессионального модуля**

ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2020

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор:

К.т.н., ст. преподаватель кафедры торгового дела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Широков А.В.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии №3 от 26.03.2020.

Председатель методической комиссии

Института экономики и предпринимательства С.В. Едемская

Руководитель образовательной программы О.В. Чкалова

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Софья"

Н.А.Зудин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

# СОДЕРЖАНИЕ

[1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4](#_Toc523855390)

[2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7](#_Toc523855391)

[3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля 8](#_Toc523855392)

[4. условия РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 17](#_Toc523855393)

[5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) 19](#_Toc523855396)

# 1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Выполнение работ по профессии повар**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Программа профессионального модуля может быть использованавсеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности, имеющими государственную аккредитацию.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Цель: получение знаний, умений и практического опыта в выполнении работ по профессии повар.

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

**иметь практический опыт в:**

* подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
* уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
* проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
* упаковке и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
* подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара
* подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
* приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
* приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
* приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
* приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
* приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
* приготовление блюд из яиц по заданию повара
* приготовление блюд из творога по заданию повара
* приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
* приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
* приготовление горячих напитков по заданию повара
* приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
* приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
* приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
* приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
* процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
* порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
* помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации
* приеме и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
* упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

**уметь:**

* производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
* применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
* готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
* соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
* аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
* производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
* эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

**знать:**

* нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
* рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
* технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
* правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
* методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
* пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
* правила и технологии расчетов с потребителями
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего 67 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 358 часов, в том числе:

учебная практика – 144 часа.

# 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **техника-технолога**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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. |
| ПК 7.1 | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места |
| ПК 7.2 | Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |

# 3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\* | Всего часов  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная,  часов | Производственная (по профилю специальности),  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| 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 |
| ОК 1 - ОК 9  ПК 7.1-7.2 | Продукты питания и технология их обработки | 170 | 76 | 34 | - | 94 | - |  |  |
| ОК 1 - ОК 9  ПК 7.1 - 7.2 | Технологии производства блюд в общественном питании | 231 | 138 | 64 | - | 93 | - |  |  |
| ОК 1 - ОК 9  ПК 7.1-7.2 | Учебная практика | 144 |  |  |  |  |  | 144 |  |
| ОК 1 - ОК 9  ПК 7.1 - 7.2 | Экзамен квалификационный |  |  | | | | | |  |
|  | Консультация | 22 |  | | | | | |  |
|  | Всего: | 567 | 214 | 98 | - | 187 | - | 144 |  |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | | **2** | | | **3** | **4** |
| **МДК.07.01 Продукты питания и технология их обработки** | |  | | | **176** |  |
| Тема 1  Введение в технологию продукции общественного питания | | Содержание учебного материала: | | |  | 1 |
| Содержание  Технологический цикл производства кулинарной продукции. Способы кулинарной обработки. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции | | | 2 |
| Практические занятия  Решение ситуационных задач. Принятие организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции.  Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов по формулам. | | | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | | | 10 |
| Тема 2 Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, грибов и сыра | | Содержание учебного материала: | | |  | 2,3 |
| Содержание  Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | | | 4 |
| Практические занятия  Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для фирменных блюд из овощей, грибов сыра с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | | | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | | | 10 |
| Тема 3 Пряности и приправы в общественном питании | | Содержание учебного материала: | | |  | 2,3 |
| Содержание:  Классификация пряностей, характеристика и кулинарное использование***.*** Приправы, пищевые добавки их характеристика и кулинарное использование. | | | 6 |
| Практические занятия:  Расчет сырья, определение количества порций кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов по формулам. | | | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | | | 10 |
| Тема 4 Обработки овощей для приготовления блюд | | Содержание учебного материала: | | |  | 2,3 |
| Содержание  Виды овощей, основные характеристики их пищевая ценность и методы обработки. Способы нарезки овощей и их кулинарное использование. Подготовка овощей для фарширования | | | 6 |
| Практические занятия  Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных и запеченных овощей с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | | | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | | | 15 |
| Тема 5 Рыба и морепродукты в общественном питании | | Содержание учебного материала: | | |  | 2,3 |
| Содержание  Виды рыб и требование к их качеству для приготовления сложных блюд.  Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы | | | 6 |
| Практические занятия  Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд из отварной, припущенной, запеченной, жаренной рыбы, рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температураного и временного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | | | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | | | 15 |
| Тема 6 Использование мяса и субпродуктов в общественном питании | | Содержание учебного материала: | | |  | 2,3 |
| Содержание  Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, баранины, ягнят и молочных поросят, требования к их качеству. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.  Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных п/ф из мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. | | | 6 |
| Практические занятия  Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд из отварного и припущенного, тушенного и жаренного мяса и котлетной массы с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | | | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | | | 15 |
| Тема 7 Использование домашней птицы для общественном питании | | Содержание учебного материала: | | |  | 2,3 |
| Содержание  Основные характеристики и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. Требования к безопасности хранения в охлажденном и мороженом виде. Ассортимент п/ф из домашней птицы, гусиной и утиной печени.  Основные критерии оценки качества подготовленных п/ф из домашней птицы, гусиной и утиной печени. Технология приготовления начинок для фаршированния домашней птицы. | | | 6 |
| Практические занятия  Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд из отварной и жареной, фаршированной птицы, дичи с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | | | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | | | 15 |
| Тема 8 Использование сложных отделочных полуфабрикатов | | Содержание учебного материала: | | |  | 2,3 |
| Содержание:  Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, требования к их качеству. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, требования к их качеству.  Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов | | | 6 |
| Практические занятия  Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, сиропы, помада, кремы с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | | | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | | | 10 |
| **Консультации** | | | | | **6** |  |
| **МДК.07.02 Технологии производства блюд в общественном питании** |  | | | | **247** |  |
| **Раздел 1. Общая характеристика предприятий общественного питания** |  | | | |  |  |
| Тема 1.1. Виды предприятий общественного питания. Термины и определения | **Содержание учебного материала** | | | | *6* |
| 1 | | | Основные виды предприятий общественного питания. Общая характеристика. | *1,2* |
| 2. | | | Основные термины и определения, используемые в общественном питании: предприятие общественного питания; продукция общественного питания; кулинарная продукция; кулинарный полуфабрикат; кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности; кулинарное изделие; блюдо; мучное кулинарное изделие; булочное изделие; мучное кондитерское изделие; качество продукции общественного питания; срок годности; партия продукции общественного питания; процесс производства (изготовления) продукции общественного питания; технологический контроль; сборник рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания; технологическая инструкция по производству (изготовлению) и/или доставке продукции общественного питания, ТИ; технико-технологическая карта на продукцию общественного питания, ТТК; технологическая карта на продукцию общественного питания. |  |
| Тема 1.2. Услуги общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | | *4* |  |
| 1. | | | Термины и определения. Основные виды услуг общественного питания | *1,2* |
| 2. | | | Общие требования к услугам ОП. Требования безопасности к услугам ОП. | *1,2* |
| 3. | | | Методы оценки и качества услуг. |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Изучение направлений развития предприятий общественного питания в Нижнем Новгороде. Разработка презентаций на эту тему | | | | *35* |  |
| Тема 1.3. Классификация продукции общественного питания. | 1. | | Основная классификация кулинарных изделий и полуфабрикатов | | *4* | *1,2* |
| 2. | | Основные требования к качеству и безопасности продукции ОП. | | *1,2* |
| 3. | | Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции ОП. | | *1,2* |
| **Раздел 2. Способы обработки продукции ОП.** |  | | | |  |  |
| Тема 2.1. Основные способы обработки продукции ОП | **Содержание учебного материала** | | | | *6* |
| 1 | | | Механическая обработка продукции ОП | *1,2* |
| 2. | | | Гидромеханические способы обработки продукции ОП | *1,2* |
| 3. | | | Массообменные способы обработки продукции ОП | *1,2* |
| 4. | | | Химические, биохимические, микробиологические способы обработки продукции ОП | *1,2* |
| **Практические занятия:**  **Практическое занятие № 1.** Решение ситуационных задач | | | | *6* |  |
| Тема 2.2. Тепловая обработка продукции ОП | **Содержание учебного материала** | | | | *6* |  |
| 1 | | | Значение тепловой обработки | *1,2* |
| 2. | | | Приемы тепловой обработки | *1,2* |
| 3. | | | Основные способы тепловой обработки | *1,2* |
| 4. | | | Комбинированные приемы тепловой обработки | *1,2* |
| 5. | | | Вспомогательные приемы | *1,2* |
| **Практические занятия:**  **Практическое занятие № 2.** Решение ситуационных задач | | | | *4* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Изучение основных методов обработки продукции общественного питания, применяемых на ПОП в Нижнем Новгороде. | | | | *35* |  |
| **Раздел 3. Процессы, происходящие при кулинарной обработке.** |  | | | |  |  |
| Тема 3.1. Основные способы обработки продукции ОП | **Содержание учебного материала** | | | | *20* |
| 1 | | | Диффузия и ее значение при кулинарной обработке | *1,2* |
| 2. | | | Изменение белков | *1,2* |
| 3. | | | Изменение жиров | *1,2* |
| 4. | | | Изменение углеводов | *1,2* |
| 5. | | | Изменение витаминов и макро-микроэлементов |  |
| 6. | | | Образование новых вкусовых и ароматических веществ |  |
| **Практические занятия:**  **Практическое занятие № 3.** Решение ситуационных задач | | | | *8* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Влияние способов обработки на качество кулинарной продукции. | | | | *36* |  |
| **Раздел 4. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.** |  | | | |  |  |
| Тема 4.1. Обработка сырья и процессы, влияющие на его качество | **Содержание учебного материала** | | | | *16* |
| 1 | | | Обработка овощей, плодов и грибов. Процессы, происходящие при их обработке | *1,2* |
| 2. | | | Обработка рыбы и нерыбного сырья. Процессы, происходящие при их обработке | *1,2* |
| 3. | | | Обработка мяса. Процессы, происходящие при их обработке | *1,2* |
| 4. | | | Обработка птицы и дичи. Процессы, происходящие при их обработке | *1,2* |
| **Практические занятия:**  **Практическое занятие № 4.** Решение ситуационных задач | | | | *10* |  |
| Тема 4.2. Обработка сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции | **Содержание учебного материала** | | | | *12* |  |
| 1 | | | Значение супов в питании. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления супов | *1,2* |
| 2. | | | Значение соусов в питании. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов | *1,2* |
| 3. | | | Значение блюд и гарниров из овощей и грибов в питании. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов | *1,2* |
| 4. | | | Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | *1,2* |
| 5. | | | Значение блюд из яиц и творога в питании. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из яиц и творога |  |
| 6. | | | Значение холодных блюд и закусок в питании. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок |  |
| **Практические занятия:**  **Практическое занятие № 5.** Решение ситуационных задач | | | | *10* |  |
| **Лабораторные работы:**  **Лабораторная работа 1.** Приготовление супов  **Лабораторная работа 2.** Приготовление каш  **Лабораторная работа 3.** Приготовление гарниров | | | | *18* |  |
| **Консультации** | | | | | **16** |  |
| **УП.07.01 Учебная практика** | |  | | | **144** |  |
| Виды работ: | | Тема 1. Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  Тема 2. Стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания  Тема 3. Регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;  Тема 4. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам под руководством повара;  Тема 5. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;  Тема 6. Производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасное пользование им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  Тема 7. Санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;  Тема 8. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;  Тема 9. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос. | | | 144 | 2,3 |
| **Экзамен квалификационный** | | | | |  |  |
| **Всего** | | | | | **567** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

# 4. условия РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

* Комплект бланков учебно-технологической документации
* Комплект бланков учено методической документации
* Наглядные пособия (планшет по механической кулинарной обработке овощей; по технологии приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; способы подачи овощных блюд и гарниров).

Технические средства обучения:

* компьютер, проектор;
* программное обеспечение общего и профессионального назначения
* комплект учебно-методической документации.
* Оборудование учебного кулинарного цеха:
* рабочие места по количеству обучающихся;
* технологическое оборудование;
* наборы инструментов;
* приспособления, инвентарь, посуда, тара;

заготовки, шаблоны, формы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика реализуется в мастерской – Комбинат питания ННГУ.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Нормативно-правовые документы**

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
10. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования".
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

**Основные источники**

1. Антипова, Л. В.  Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466091

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1099231>

3. Пасько, О. В.  Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452945

**Дополнительная литература**

1. Пасько, О. В.  Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467502

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453583

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119617

**Интернет-ресурсы**

1. [http://www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)  - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
2. <http://www.frio.ru/>  - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
3. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
4. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
5. <http://www.koolinar.ru/index>  - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
6. <http://kulinarnayakniga.ru/>  - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
7. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
8. <http://www.restorus.com/>  - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
9. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

**Справочные системы**

Вуз обеспечивает каждому обучающемуся доступ через сеть Интернет к электронным образовательным ресурсам, содержащим полные тексты изданий, используемых в образовательном и научном процессе:

1. **Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»** - доступ к электронным версиям учебников, справочников, научных журналов, монографий, диссертаций и научных статей в различных областях знаний. Фонд постоянно пополняется изданиями, публикуемыми научно-издательским центром «ИНФРА-М» и другими российскими издательствами.
2. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU.** Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.
3. **Электронная библиотека «Юрайт» (biblio-online.ru).** Виртуальная выставка всего ассортимента книг издательства Юрайт. Виртуальный читальный зал литературы по многим отраслям знаний.

# 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебный процесс основывается на требованиях и положениях ФГОС СПО, разработанных в соответствии с ними учебных планах и учебных программах изучения профессиональных модулей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО учебная практика проводится в СПО при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Для организации руководства и контроля проведения учебной практики преподавателями осуществляется контроль посещаемости предприятий практикантами и соответствия выполняемых ими работ утверждённой программе. Во время проверок проводятся беседы с наставниками и руководителями предприятий, в ходе которых выявляются проблемы и находятся пути их решения.

# 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля, имеющими опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код компетенции | Результаты  (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 7.1 | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места | Обучающийся демонстрирует умение производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания | Выполнение программ практики, отчет по практике, квалификационный экзамен |
| ПК 7.2 | Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | Обучающийся демонстрирует умение применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;  готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;  аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;  производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;  эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. | Выполнение программ практики, отчет по практике, квалификационный экзамен |

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 компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Постоянное развитие в выбранной профессиональной деятельности, умение поставить цели и задачи практики | Наблюдение и оценка  полученных результатов на каждом из этапов освоения  компетенции |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Навыки самоорганизации,  самоуправления, умение  взаимодействия в ходе  решения поставленных задач | Наблюдение и оценка  полученных результатов на каждом из этапов освоения  компетенции |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Определять успешные стратегии решения проблемы,  Разрабатывать альтернативные решения проблемы | Наблюдение и оценка  полученных результатов на каждом из этапов освоения  компетенции |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Умение производить поиск информации в ходе решения поставленных задач, делать  выбор и определять значимость профессиональных ценностей  Результативность поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; | Наблюдение и оценка  полученных результатов на каждом из этапов освоения  компетенции |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Использование ИТ в оформлении  результатов самостоятельной  работы. Умение применять в профессиональной  деятельности | Наблюдение и оценка  полученных результатов на каждом из этапов освоения  компетенции |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Обоснованность выбора вида,  методов и приемов бесконфликтного  общения и само-регуляции в коллективе;  Соблюдение принципов профессиональной этики  в ходе обучения; | Наблюдение и оценка  полученных результатов на каждом из этапов освоения  компетенции |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Умение работать в коллективе, ответственность за собственные действия и действия членов команды | Наблюдение и оценка  полученных результатов на каждом из этапов освоения  компетенции |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Организация самостоятельных занятий при изучении МДК  Адекватность оценки рабочей  ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами  Обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях;  Адекватность оценки ответственности за результат своей работы; | Наблюдение и оценка  полученных результатов на каждом из этапов освоения  компетенции |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Умение искать новую информацию о новых технологиях в профессиональной деятельности и способность применять ее на практике | Наблюдение и оценка  полученных результатов на каждом из этапов освоения  компетенции |

1. \*Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний. [↑](#footnote-ref-1)