

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Согласовано

ИП Усачева

Светлана Александровна

Пышечная №1

С. А. Усачева

«29» августа 2025 г.



«Утверждаю»

директор ОГБПОУ

«Михайловский техникум»

С. А. Грибов

приказ № 245

от «1» сентября 2025 г.



Принято

на заседании

Педагогического совета

Протокол №1

от «29» августа 2025 г.

Рассмотрено

на заседании МЦК

дисциплин профцикла

протокол № 1

от «28» августа 2025 г.

Рабочая программа
**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих 16675
Повар**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Михайлов, 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. N 1565

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Михайловский техникум им. А.Мерзлова»

Разработчик: Чурикова Наталья Николаевна, преподаватель профессиональных модулей высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля в Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.07." Выполнение работ по рабочим профессиям» (повар) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД : Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации широкого ассортимента простых и основных блюд.

В рамках получения рабочих профессий «Повар»

обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные и общие компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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
ОК.09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК. 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар
ПК7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий
ПК7.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК7.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
ПК7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
ПК7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК7.8	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт	-приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции;
--------------------------------	--

Уметь	-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; - виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления блюд; массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (3,4 курсы)

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий
ЛР2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению в сфере общественного питания

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 604 ч:

Из них на освоение МДК 07 -268 ч.

В том числе:

самостоятельная работа – 16ч,

учебная практика-144ч,

производственная практика-180ч.

Форма промежуточной аттестации-экзамен по мдк - 12ч.

2. Структура и содержание профессионального модуля

1.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Консультации по ПМ
			Обучение по МДК					Практики		
			В том числе						Учебная	Производственная
			Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Практической подготовки	Курсовых работ (проектов)	Промежуточная аттестация			
1	2	3								
ПК 1-7 ОК1,2,4-7,9-10	МДК 07.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из различных видов продуктов	268	194	50	-	-	-		16	2
ПК1-7 ОК1,2,4-	Учебная практика, часов	144						144		

7,9-10				
ПК1-7 ОК1,2,4- 7,9-10	Производственная практика (по профилю специальности), часов	180		180
Консультации к экзамену по ПМ		6		6

Экзамен по ПМ-07	12										12
Всего:	604	194	50	-	-	-	144	180	16	8	12

1.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, личност. рез-ты
Раздел 1. Организация работы повара				ОК 01-ОК 11, ПК 01-ПК 08, ЛР 01- ЛР 13
МДК. 07.01. Выполнения работ по профессии повар			268	
Тема 1. Обработка сырья и нарезка овощей и грибов.		Содержание Товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. условия и сроки хранения использования в кулинарии. Организация рабочего места повара. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. Обработка различными методами и нарезка овощей и грибов. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении	14	
Тема 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных, тушеных овощей.		Содержание Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей, требования к качеству блюд и гарниров из овощей, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных овощей, требования к качеству	16	

		блюд и гарниров из овощей, сроки реализации.		
		Практические занятия Определение массы отходов при механической обработке. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.	2	
		Лабораторные работы Обработка и нарезка овощей, приготовление блюд из овощей	4	
Тема 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.		Содержание Правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп. Правила приготовления и оформления блюд и гарниров бобовых, макаронных изделий. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.	14	

Тема 4.
Приготовление, оформления и отпуск блюд и гарниров яиц и творога .

	Практические занятия Расчет необходимого сырья, приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	2	
	Содержание Правила приготовления и оформления блюд из яиц. Правила приготовления и оформления блюд из творога. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.	14	
	Лабораторные работы Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача. сроки хранения и реализации.	2	
Тема 5.	Содержание	14	

Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из теста		Ассортимент и значение мучных блюд в питании человека. Ведение процесса подготовки сырья для мучных блюд и изделий. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству блюд из теста: блины, оладьи, блинчики, технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блинов, оладий, блинчиков.		
		Лабораторные работы Приготовление блинов, оладий, блинчиков	2	
		Содержание	20	
Тема 6.		Классификация, основных супов, соусов Приготовление бульонов и отваров. Правила приготовления простых супов Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правила приготовления простых соусов.		
Приготовление, оформления и правила подачи простых супов, соусов.		Лабораторные работы Приготовление и отпуск супов заправочных, протертых, прозрачных.	4	
Тема 7. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.		Содержание	12	
		Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки и приготовление п/ф.		
		Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
		Практические занятия Решение ситуативных задач. Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости	2	
		Лабораторные работы Обработка рыбы. Приготовление п/ф из рыбы	4	

Тема 8. Приготовление, оформление блюд изприпущенной, отварной, жаренной рыбы, рыбной котлетной массы.		Содержание	14	
		Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жаренной рыбы, рыбной котлетной массы		
		Лабораторные работы	2	
		Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд		
Тема 9. Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов. котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		Содержание	14	
		Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Сроки хранения, использование в кулинарии. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
Тема 10. Приготовление, оформление и отпускблюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного мяса, блюд из котлетной массы		Содержание	14	
		Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного мяса. Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы. Органолептическая оценка качества.		
		Практические занятия Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Расчет количества необходимого сырья. Составление технологических карт.	2	
		Лабораторные работы Приготовление и отпуск блюд натуральной рубленой и котлетной масс. Приготовление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного мяса	6	
Тема 11. Классификация, пищевая ценность, Обработка сельскохозяйственной		Содержание	12	
		Классификация, пищевая ценность, Обработка птицы. Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса домашней птицы.		

птицы. Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса домашней птицы.		
Тема 12. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание Классификация, пищевая ценность холодных блюд и закусок. Требования к качеству гастрономических продуктов используемые для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов, салатов.	14
	Лабораторные работы Органолептическая оценка качества сырья и готовых холодных блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила безопасного использования. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных блюд и закусок.	4
Тема 13. Приготовление и оформление сладких блюд.	Содержание Ассортимент классификация сладких блюд. Пищевая ценность. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. Приготовление оформление и отпуск сладких блюд: Требования к качеству, условия и сроки хранения	12
Тема 14. Приготовление горячих и холодных напитков	Содержание Классификация, значение напитков в питании. Правила приготовления горячих напитков и их хранения. Правила приготовления холодных напитков.	8
	Лабораторные работы Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Приготовление сладких блюд с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков.	2
Тема 15. Приготовление различных видов теста и изделий из него.	Содержание Технологические свойства муки, разрыхлители теста. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Приготовление песочного, бисквитного, заварного, слоеного видов теста, изделия из них, отделочные полуфабрикаты	16
	Лабораторные работы Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Приготовление изделий из песочного и бисквитного теста. Отделочные полуфабрикаты	12

Самостоятельная работа	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07 Тематика домашних заданий 1 Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску простых горячих блюд в ассортименте. 2 Разработка технологических карт. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям 3 Разработка презентаций по темам модуля. 4 Составление таблиц «Требования к качеству кулинарной продукции, сроки реализации». 5 Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативно-технической документацией.	16	
Консультации по МДК		2	
Экзамен по МДК 07.01		6	
Всего		268	

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
11. Творческое оформление горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой

продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
Производственная практика по ПМ. 07. Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	180

5. Подготовка к реализации (презентации) полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Консультации + квалификационный экзамен	12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Реализация программы модуля предполагает прохождение учебной и производственной практики в Учебной кухне ресторана, Учебном кондитерском цехе, Кухне организации питания, Кондитерском цехе организации питания.

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

Учебная кухня ресторана, по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная печатная литература

Самородова И.П.. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2018. -192 с.,[16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-6168-2

Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-9729-1343-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132932> (дата обращения: 22.05.2025).

Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : Издательство КНИТУ, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2971-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/121006> (дата обращения: 22.05.2025).

Борисова, А. В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Инновационное оборудование : учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, 2021. — 342 с. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/122214> (дата обращения: 22.05.2025).

Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие для СПО / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Саратов : Профобразование, 2020. — 134 с. — ISBN 978-5-4488-0613-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91859> (дата обращения: 22.05.2025).

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. -256 с.,[16] с. цв.ил. ISBN 978-5-4468-9237-2

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю.Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2021. -320 с.,[16] с. цв.ил. ISBN 978-5-4468-9890-9

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. -256 с.,[16] с. цв.ил. ISBN 978-5-4468-9237-2

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю.Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2021. -320 с.,[16] с. цв.ил. ISBN 978-5-4468-9890-9

3.2.2 Основные электронные ресурсы

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>

2. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>

3. Электронная библиотечная система для учебных заведений ВО и СПО: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.book.ru/>
4. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

3.2.3 Дополнительная литература

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 321 с.
3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 205 с.
4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 247 с.
5. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина – Москва: КноРус, 2020. – 325 с.
6. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 196 с.
7. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
8. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
9. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 480 с. (электронное издание)
10. Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник / Грибов В.Д. – Москва: КноРус, 2021. – 277 с.
11. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. (электронное издание)
12. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
13. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анахина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
15. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешков. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
16. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации

- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова – Москва: КноРус, 2021. – 578 с. (электронное издание)
17. Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 240 с. (электронное издание)
18. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
19. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. – 816 с. (электронное издание)
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. М.Т. Лабзина. – Санкт – Петербург: Гиорд, 2014. – 680 с. (электронное издание)
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 208 с. (электронное издание)
22. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева. – Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 480 с. (электронное издание)
23. Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник / Грибов В.Д. – Москва: КноРус, 2021. – 277 с.
24. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. (электронное издание)
25. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
26. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анахина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
28. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешков. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
- Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова – Москва: КноРус, 2021. – 578 с. (электронное издание)
29. Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 240 с. (электронное издание)
30. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник /

- И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
31. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. – 816 с. (электронное издание)
32. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. М.Т. Лабзина. – Санкт – Петербург: Гиорд, 2014. – 680 с. (электронное издание)
33. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 208 с. (электронное издание)
34. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции (ОК, ПК)	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
Иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 01. 02. 05. 09. 10.	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: - экзамен по МДК 07.01 - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам - квалификационный экзамен по модулю
обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	ПК 1.2 – 1.4 ОК 02 – 10		
приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	ПК 2.1 – 2.8 ОК 02 – 10		
приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов,	ПК 3.1 – 3.6 ОК 02 – 10		

канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;			
приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	ПК 4.1 – 4.5 ОК 02 – 10		
приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.	ПК 5.1 – ПК 5.5 ОК 02 – 10		
Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	ПК 1.2, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 02 – 10		
распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	ПК 1.2, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 02 – 10		

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	ПК 1.2, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 02 – 10		
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	ПК 1.2, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 02 – 10		
проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;	ПК 1.3 – 1.4, ПК 2.2 – 2.8, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.2 – 5.5 ОК 02 – 10		
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; своевременно оформлять заявку на склад;			
выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	ПК 1.3 – 1.4, ПК 2.2 – 2.8, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.2 – 5.5 ОК 02 – 10		
оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	ПК 1.3 – 1.4, ПК 2.2 – 2.8, ПК 3.2 – 3.6, ПК 4.2 – 4.5, ПК 5.2 – 5.5 ОК 02 – 10		
Знать:			

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5 ОК 02 – 10		
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5 ОК 02 – 10		
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5 ОК 02 – 10		
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5 ОК 02 – 10		
правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5 ОК 02 – 10		