|  |  |
| --- | --- |
|  | Министерство общего и профессионального образования Ростовской области |
| Государственное бюджетное профессиональное  образовательное учреждение Ростовской области  «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления» |
| Стандарт организации |
| **СМК СТО НКПТиУ**  **РП \_\_\_\_\_\_ - 32 - 18** | Адаптированная рабочая программа профессионального модуля  **ПМ. 07 «Выполнение работ по профессиям «Повар, Бармен»** |

Рег. № \_\_ Экз. № \_\_

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С. И. Токин  « » сентября 2018 г. |

**Адаптированная рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ. 07 «Выполнение работ по профессиям «Повар, Бармен»**

**Базовой подготовки**

**Специальность 19.02.10**

**«Технология продукции общественного питания»**

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

|  |  |
| --- | --- |
| Система менеджмента качества | Версия № 4 |
| РП - 32 -18 | Введено с « » 2018 г. |
|  | Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ |

2018

|  |  |
| --- | --- |
|  | Министерство общего и профессионального образования Ростовской области |
| Государственное бюджетное профессиональное  образовательное учреждениеРостовской области  «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления» |
| Стандарт организации |
| **СМК СТО НКПТиУ**  **РП - 32 - 18** | Адаптированная рабочая программа профессионального модуля  **ПМ. 07 «Выполнение работ по профессиям «Повар, Бармен»** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Одобрено на заседании цикловой комиссии  ПРОТОКОЛ № 1  От « » 2018 г.  Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Болдовская А. А. |  |  |

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443) на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384);

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант/Бармен» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 681).

Организация-разработчик – ГБПОУ РО «НКПТиУ».

**Разработчики:**

Сазонова И. В., к. б. н., преподаватель ГБПОУ РО «НКПТиУ».

Абраменко Е. Г. – преподаватель ГБПОУ РО «НКПТиУ».

Скоба Т. С., к. б. н., преподаватель ГБПОУ РО «НКПТиУ».

**Рецензенты:**

Резниченко Л. В., преподаватель ГБПОУ РО «НКПТиУ».

Чепкова А.П., зав.производством «Торговый дом «Форе»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 9 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 10 |
| **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 37 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 42 |
| 1. **ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ПО ЗРЕНИЮ** |  |

**1. паспорт АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям «Повар, Бармен»**

* 1. **Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом особенностей организации образовательного процесса и психолого-педагогического сопровождения обучающихся инклюзивных групп, включающих инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – лиц с ОВЗ).

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки для очной и заочной формы обучения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление простой и основной кулинарной продукции** и соответствующих общих (ОК 1 – ОК 9) и профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.

ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы;

ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы;

ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы;

ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса;

ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы;

ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога;

ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.

ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.

ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.

ПК 7.12. Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию

ПК 7.13. Подготавливать заготовки и украшения для приготовления и оформления напитков и закусок;

ПК 7.14. Готовить и подавать алкогольные и слабоалкогольные коктейли и напитки, используя необходимые методы приготовления и оформления;

ПК 7.15. Готовить и подавать свежевыжатые соки и прочие безалкогольные напитки;

ПК 7.16. Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски

ПК 7.17. Соблюдать правила профессионального этикета

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована для подготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям «Повар, Бармен» в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее образование.

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

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

**иметь практический опыт:**

подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;

приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;

приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;

приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;

приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;

хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

подготовки бара к работе, подготовки оборудования, инвентаря и посуды;

аккуратного и экономного обращения с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков

приготовления и подачи алкогольной и безалкогольной продукции, в том числе коктейлей и смешанных напитков

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых и основных блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическимоборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
* приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; опарным и безопарным способом;
* выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной кулинарной продукции;
* выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых и основных блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы;
* Подготавливать бар, буфет к обслуживанию
* Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
* Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок
* Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
* Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование
* Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
* Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
* Соблюдать правила профессионального этикета

**знать:**

* ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;
* виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
* виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
* основные характеристики и пищевую ценность четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
* требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
* требования к безопасности хранения четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы, в охлажденном и мороженом виде;
* основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
* методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
* способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
* правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
* требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
* ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд;
* требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;
* требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
* основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления основных супов, соусов, простых и основных блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд;
* основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;
* технологию приготовления основных горячих супов, соусов, простых блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;
* технологию приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, десертов, мучных блюд;
* технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс рыбы, мяса, птицы;
* технологию приготовления открытых и закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы;
* технологию приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом;
* органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной горячей кулинарной продукции;
* органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной холодной кулинарной продукции;
* правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;
* технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде;
* правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
* методы сервировки и подачи простых и основных холодных и горячих блюд;
* варианты оформления простых и основных блюд из овощей, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира;
* варианты оформления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, десертов, мучных блюд;
* варианты оформления открытых и закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы;
* температуру подачи простых и основных горячих блюд и гарниров;
* температуру подачи открытых и закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы;
* правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок основных соусов и отдельных простых и основных блюд;
* требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых основных супов, соусов, простых и основных блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;
* требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
* требования к безопасности приготовления, хранения и подачи открытых и закрытых бутербродов, простых и основных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы;
* Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
* Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов
* Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре
* Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
* Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
* Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
* Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
* Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
* Технологию приготовления смешанных напитков и коктейлей
* Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям
* Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

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

Всего по **очной форме обучения** – 1002 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 534 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 356 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 178 часов;

лекционные занятия – 194 часа;

лабораторно – практических занятий – 162 часа;

учебной практики – 252 часа;

# производственной практики – 216 часов.

В том числе вариативная часть – 130 часов.

Всего по **заочной форме обучения** – **1002** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 534 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 450 часов;

лекционные занятия – 38 часов;

лабораторно – практических занятий – 46 часов;

учебной практики – 252 часа;

# производственной практики – 216 часов.

В том числе вариативная часть – 130 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар, Бармен»**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ***Приготовление простой и основной кулинарной продукции***, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1. | Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. |
| ПК 2. | Готовить основные горячие и холодные супы. |
| ПК 3. | Готовить основные горячие и холодные соусы. |
| ПК 4. | Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. |
| ПК 5. | Готовить простые и основные блюда из рыбы. |
| ПК 6. | Готовить простые и основные блюда из мяса. |
| ПК 7. | Готовить простые и основные блюда из домашней птицы. |
| ПК 8. | Готовить простые и основные блюда из яиц, творога. |
| ПК 9. | Готовить простые и основные холодные блюд и закуски. |
| ПК10. | Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки. |
| ПК 11 | Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия. |
| ПК 12. | Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию |
| ПК 13. | Подготавливать заготовки и украшения для приготовления и оформления напитков и закусок; |
| ПК 14. | Готовить и подавать алкогольные и слабоалкогольные коктейли и напитки, используя необходимые методы приготовления и оформления; |
| ПК 15. | Готовить и подавать свежевыжатые соки и прочие безалкогольные напитки; |
| ПК 16. | Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски |
| ПК 17. | Соблюдать правила профессионального этикета |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

# **3.1.1. По очной форме обучения:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК. 1** | **МДК 07.01** Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса. | **129** | **62** | 24 | - | **31** | - | **36** | **216** |
| **ПК. 2, ПК. 3, ПК. 4,**  **ПК. 5, ПК. 6, ПК. 7,**  **ПК. 8, ПК. 9,**  **ПК. 10, ПК. 11** | **МДК 07.02** Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск. | **717** | **214** | 108 | **-** | **107** | **-** | **180** | **-** |
| **ПК.12, ПК.13, ПК14, ПК.15, ПК.16, ПК.17** | **МДК 07.03**Организация работы бара и труда бармена | **156** | **80** | 30 | **-** | **40** |  | **36** |  |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* |  |  | | | | | |  |
|  | **Всего:** | **1002** | **356** | **162** | **-** | **178** | **-** | **252** | **216** |

# **3.1.2 По заочной форме обучения:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[2]](#footnote-2)\*** | **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 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК. 1** | **МДК 07.01** Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса. | **93** | **16** | 4 | - | **77** | - | **-** | **-** |
| **ПК. 2, ПК. 3,**  **ПК. 4,**  **ПК. 5, ПК. 6,**  **ПК. 7,**  **ПК. 8, ПК. 9,**  **ПК. 10, ПК. 11** | **МДК 07.02** Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск. | **789** | **56** | 34 | **-** | **265** | **-** | **252** | **216** |
| **ПК.12, ПК.13, ПК14, ПК.15, ПК.16, ПК.17** | **МДК 07.03** Организация работы бара и труда бармена | **120** | **12** | 8 |  | **108** |  | **-** | **-** |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* |  |  | | | | | | **-** |
|  | **Всего:** | **1002** | **84** | 46 | **-** | **450** | **-** | **252** | **216** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.07)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **менование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | | **Уровень освоения** | **Примечание  (для обучающихся  с ОВЗ и инвалидов)** |
| **Очная форма обучения** | **Заочная форма обучения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | **5** |  |
| **ПМ 07. Выполнение работ по профессиям Повар, Бармен** |  | | **824** | **882** |  |  |
| **МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса** | | | **62** | **93** |  |  |
| **1 курс 2 семестр** |  | | **62** |  |  |  |
| **Модуль № 1. Технология производства полуфабрикатов для основной простой кулинарной продукции из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.** |  | | **30** | **6** |  |  |
| **Тема 1.1** Обработка картофеля, овощей, грибов и производство полуфабрикатов. | **Содержание** | | **12 (8+4)** | **2** |  | С элементами дистанционного обучения |
| 1 | Основные понятия, термины и определения.  Виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей грибов. | 2 | 1 |  |
| 2 | Признаки и органолептические методы определения доброкачественности овощного сырья. | 2 | 1 |  |
| 3 | Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по обработке сырья. Процесс производства полуфабрикатов (процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, панирование). Ассортимент овощных полуфабрикатов | 2 |  |  |
| 4 | Назначение, правила безопасного использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними при производстве овощных полуфабрикатов.  Требования к производству и хранению полуфабрикатов из овощей. Организация рабочего места повара. Санитарные требования и нормы. | 2 |  | 1 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Практическое занятие № 1** | | **2** |  | 2 |  |
| 5 | Решение профессиональных ситуаций по обработке картофеля, овощей, грибов и производству полуфабрикатов. |  |  |  |  |
| **Лабораторная работа № 1** | | **2** |  | 2 |  |
| 6 | Формы нарезки овощей. Приготовление овощных полуфабрикатов. |  |  |  |  |
| **Самостоятельная работа** | | **6** | **16** |  |  |
| 1 | Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по обработке сырья. | 2 | 2 |  |  |
| 2 | Процесс производства полуфабрикатов (процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, панирование). | 2 | 2 |  |  |
| 3 | Ассортимент овощных полуфабрикатов. | 2 | 2 |  |  |
| 4 | Требования к производству и хранению полуфабрикатов из овощей. Организация рабочего места повара. |  | 2 |  |  |
| 5 | Санитарные требования и нормы. |  | 2 |  |  |
| 6 | Работа с конспектом. |  | 2 |  |  |
| 7 | Работа с дополнительной литературой. |  | 2 |  |  |
| 8 | Составление таблиц: «Формы нарезки корнеплодов, картофеля, луковых и капустных овощей». |  | 2 |  |  |
| **Тема 1.2** Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий, производство полуфабрикатов. | **Содержание** | | **10 (6+4)** | **2** |  |  |
| 7 | Виды, свойства и кулинарное назначение круп, бобовых и макар. изд..  Признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья. | 2 | 1 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 8 | Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по обработке сырья и производству полуфабрикатов. | 2 | 1 | 1 |
| 9 | Назначение, правила безопасного использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Общие требования к организации рабочего места. Санитарные требования и нормы. | 2 |  | 1 |
| **Практическое занятие № 2** | | **2** |  | 2 |  |
| 10 | Решение профессиональных ситуаций по предварительной подготовке круп, бобовых и макаронных изделий. |  |  |  |  |
| **Лабораторная работа № 2** | | **2** |  | 2 |  |
| 11 | Приготовление полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий. |  |  |  |  |
| **Самостоятельная работа** | | **5** | **16** |  |  |
| 1 | Подготовка рефератов. | 2 | 2 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | Назначение, правила безопасного использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. | 2 | 2 | 2 |  |
| 2 | Общие требования к организации рабочего места. | 1 | 2 | 2 |  |
| 3 | Санитарные требования и нормы. |  | 2 | 2 |  |
| 4 | Работа с конспектом. |  | 2 | 2 |  |
| 5 | Работа с дополнительной литературой. |  | 2 | 2 |  |
| 6 | Подготовить справку об используемых формах изделий из каш и макарон, требований к качеству и дефектов (с зарисовкой). |  | 2 | 2 |  |
| 7 | Работа с источниками интернет. |  | 2 | 2 |  |
| **Тема 1.3** Обработка яиц и творога, приготовление полуфабрикатов. |  | **Содержание** | **8 (4+4)** | **2** |  |  |
| 12 | Виды, свойства и кулинарное назначение яиц и творога. Признаки и органолептические методы определения качества яиц и творога. | 2 | 1 |  | С элементами дистанционного обучения |
| 13 | Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по обработке сырья и производству полуфабрикатов из яиц и творога. | 2 | 1 |  |
|  | **Практическое занятие № 3** | **2** |  | 2 |  |
| 14 | Определение последовательности выполнения операций по подготовке яиц и творога, решение профессиональных ситуаций. | 2 |  | 2 |  |
| **Лабораторная работа № 3** | | **2** |  | 2 |  |
| 15 | Приготовление полуфабрикатов из яиц и творога. |  |  |  |  |
| **Самостоятельная работа** | | **4** | **16** | 2 |  |
| 1 | Назначение, правила безопасного использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента для производства полуфабрикатов из яиц и творога. | 2 | 2 | 2 |  |
| 2 | Требования к производству и хранению полуфабр. из яиц и творога. Организация рабочего места повара. Санитарные требования и нормы. | 1 | 2 | 2 |  |
| 3 | Определение последовательности выполнения операций по подготовке яиц и творога, решение профессиональных ситуаций. | 1 | 2 | 2 |  |
| 4 | Приготовление полуфабрикатов из яиц и творога. |  | 2 | 2 |  |
| 5 | Работа с конспектом. |  | 2 | 2 |  |
| 6 | Работа с дополнительной литературой. |  | 2 | 2 |  |
| 7 | Подготовить сообщение о правилах санитарной обработки яиц перед использованием. |  | 2 | 2 |  |
| 8 | Работа с источниками интернет – ресурсов. |  | 2 | 2 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | **5** |  |
| **Модуль № 2. Технология производства полуфабрикатов для основной простой кулинарной продукции из рыбы, мяса, домашней птицы.** |  | | **32** | **8** |  |  |
| **Тема 2.1** Обработка рыбы и производство полуфабрикатов. | **Содержание** | | **14 (10+4)** | **4 (2+2)** |  | С элементами дистанционного обучения |
| 16 | Виды, свойства и кулинарное назначение рыбы для производства полуфабрикатов из котлетной массы. | 2 | 1 | 1 |
| 17 | Признаки и органолептические методы определения доброкачественности рыбного сырья. | 2 | 1 | 1 |
| 18 | Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по обработке рыбного сырья и производству полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. | 2 |  | 1 |
| 19 | Назначение, правила безопасного использования технологического оборудования, производствен. инвентаря, инструмента, весоизмерител. приборов, посуды при производст. рубленых рыбных полуфабрикатов. | 2 |  | 1 |
| 20 | Требования к производству и хранению рыбных полуфабрикатов. Организация рабочего места повара. Санитарные требования и нормы. | 2 |  | 1 |
| **Практическое занятие № 4** | | **2** |  |  |  |
| 21 | Определение требований к качеству рыбного сырья и его кулинарного использования. | 2 |  | 2 |  |
|  | **Лабораторная работа № 4** | **2** | 2 | 2 |  |
| 22 | Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов. | 2 |  |  |  |
| **Самостоятельная работа** | | **7** | **16** |  |  |
| 1 | Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по обработке рыбного сырья и производству полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. | 2 | 2 |  |  |
| 2 | Назначение, правила безопасного использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмер. приборов, посуды при производстве рубленых рыбных полуфабрикат. | 3 | 2 |  |  |
| 3 | Требования к производству и хранению рыбных полуфабрикатов. |  | 2 |  |  |
| 4 | Организация рабочего места повара. Санитарные требования и нормы |  | 2 |  |  |
| 5 | Определение требований к качеству рыб. сырья и кулин. использован. |  | 2 |  |  |
| 6 | Работа с конспектом. |  | 2 |  |  |
| 7 | Работа с дополнительной литературой. |  | 2 |  |  |
|  | 8 | Подготовить информацию о морских и речных обитателях при помощи сети интернет. |  | 2 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | **5** |  |
| **Тема 2.2.** Обработка мяса, домашней птицы и производство полуфабрикатов. |  | **Содержание** | **18 (10+8)** | **4 (2+2)** |  | С элементами дистанционного обучения |
| 23 | Виды, свойства и кулинарное назначение мяса, домашней птицы. | 2 | 1 | 1 |
| 24 | Признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья из мяса, домашней птицы. | 2 |  | 1 |
| 25 | Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по обработке сырья из мяса, домашней птицы. Ассортимент рубленых полуф. Процесс производства полуфабрик. из мяса и домашней птицы. | 2 | 1 | 1 |
| 26 | Назначение, правила безопасного использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними при производстве мясных полуфабрикатов. | 2 |  | 1 |
| 27 | Требования к производству и хранению рубленых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы. Организация рабочего места повара. | 2 |  | 1 |
| **Практические занятия № 5, № 6** | | **4** |  |  |  |
| 28 | Определение требований к качеству сырья из мяса и домашней птицы. Кулинарное использование. | 2 |  | 2 |  |
| 29 | Решение профессиональных ситуаций по работе с рецептурами полуфабрикатов из мяса. | 2 |  | 2 |  |
|  | **Лабораторная работа № 5** | **4** | 2 | 2 |  |
| 30,31 | Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов. | 4 |  |  |  |
| **Самостоятельная работа** | | **9** | **15** |  |  |
| 1 | Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по обработке сырья из мяса, домашней птицы. | 3 | 1 | 2 |  |
| 2 | Ассортимент рубленых полуфабрикатов | 3 | 1 | 2 |  |
| 3 | Процесс производства полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. | 3 | 1 | 2 |  |
| 4 | Назначение, правила безопасного использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними при производстве мясных полуфабрикатов. |  | 2 | 2 |  |
| 5 | Требования к производству и хранению рубленых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы. Организация рабочего места повара. |  | 2 | 2 |  |
| 6 | Работа с конспектом. |  | 2 | 2 |  |
| 7 | Работа с дополнительной литературой. |  | 2 | 2 |  |
| 8 | Классификация субпродуктов и пищевая ценность. |  | 2 | 2 |  |
| 9 | Работа с источниками интернет – ресурсов. |  | 2 | 2 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1-2** | **3** | **4** | **5** |
| **Самостоятельная работа при изучении МДК 07.01 ПМ.07.** *(при наличии, указываются задания)* | **31** | **79** |  |
| **Примерная тематика домашних заданий**   1. Использование переработанных овощей, плодов, грибов. 2. Составление таблиц: «Формы нарезки корнеплодов, картофеля, луковых и капустных овощей. 3. Подготовить справку о кулинарном использовании ароматической зелени. 4. Работа с таблицей «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемой на приготовление каш; определение выхода и привара каш. 5. Подготовить справку об используем. формах изделий из каш и макарон, требов. к качеству и дефектов (с зарис). 6. Подготовить сообщение о правилах санитарной обработки яиц перед использованием. 7. Подготовить справку об использовании и кулинарном назначении яичных продуктов. 8. Предоставить информацию о технологических свойствах творога. 9. Подготовить информацию о морских и речных обитателях при помощи сети интернет. 10. Подготовить сообщение о пищевой ценности рыбы разных семейств и морепродуктов. 11. Обработка и использование рыбных отходов. 12. Определение последовательности операций по механической обработке мяса с составлением схемы. 13. Классификация субпродуктов и пищевая ценность. 14. Провести сравнительный анализ пищевой ценности мышечной и соединительной тканей мяса. 15. Определение формы, треб. к качеству рубленых полуф. из мяса и с/х птицы (с зарисовкой и составл. таблицы). | 2  2  2  4  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2 | 4  5  6  6  6  6  4  4  4  4  6  6  6  6  6 |  |
| **Учебная практика (2 семестр)**  Виды работ по темам:   * 1. - Организация рабочего места и производство полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов.   1.2 - Организация рабочего места по подготовке круп, бобовых и макаронн. изделий к производству блюд и изд.  1.3 - Организация рабочего места и производство полуфабрикатов для приготовления блюд из яиц и творога.  2.1 - Организация рабочего места и производство рубленых полуфабрикатов из рыбы.  2.1 - Организация рабочего места и производство рубленых полуфабрикатов из мяса и птицы.  Написание отчета, подготовка к защите УП 07.01 | **36**  6  6  6  6  6  6 | **36**  6  6  6  6  12  6 |  |
| **Производственная практика ( 4 семестр)**  Виды работ по темам:   * 1. - Организация рабочего места и производство полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов.   1.2 - Организация рабочего места по подготовке круп, бобовых и макарон. изд. к производству блюд и изделий.  1.3 - Организация рабочего места и производство полуфабрикатов для приготовления блюд из яиц и творога.  2.1 - Организация рабочего места и производство рубленых полуфабрикатов из рыбы.  2.1 - Организация рабочего места и производство рубленых полуфабрикатов из мяса и птицы. | **72**  12  12  12  12  24 | **72**  12  12  12  12  24 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1-2** | | | | | **3** | **4** | **5** | **Примечание  (для обучающихся  с ОВЗ и инвалидов)** |
| **1 курс 2 семестр (74 часа)** | | | | |  |  |  |  |
| **МДК 07.02Технологические процессы приготовлениякулинарной продукции массового спроса и её отпуск.** |  | | | | **258** | **214** |  |  |
| **Модуль № 3. Технология приготовления простой основной кулинарной продукции: супов и соусов.** |  | | | | **42** | **8** |  |  |
| **Тема 3.1.**  Технология приготовления основных супов. | **Содержание** | | | | **32 (12+20)** | **8 (2+6)** |  |  |
| 1 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам. | | | 2 | 1 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 2 | Характеристика приемов приготовления бульонов: обжаривание костей мелкого скота, подпекание овощей, замачивание грибов, варка, доведение до кипения, варка на медленном огне.  Технология приготовления бульонов и отваров: бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. | | | 2 | 1 | 1 |
| 3 | Требования к качеству готовых бульонов и отваров.  Классификация супов. Ассортимент, характеристика основных супов.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным супам. | | | 2 |  | 1 |
| 4 | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.  Технологический процесс приготовления основных заправочных супов. | | | 2 |  | 1 |
| 5 | Технологический процесс приготовления молочных супов: супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом.  Технологический процесс приготовления сладких супов: супов на фруктовых отварах.  Технологический процесс приготовления основных холодных: супов: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи.Технология приготовления гарниров к основным супам.  Варианты оформления основных супов для подачи.Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. | | | 2 |  | 1 | С элементами дистанционного обучения |
|  | 6 | Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи основных супов. Правила порционирования и оформления супов. | | | 2 |  | 1 |
| **Практические занятия** | | | | **4** |  |  |  |
| 1 | | | Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления заправочных супов и гарниров к ним.  Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья для приготовления супов.  Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления молочных и сладких супов.  Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья для приготовления супов. | 2 |  | 2 |  |
|  | 2 |  |
| 2 | | | Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных супов.  Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья для приготовления супов.  Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления национальных супов. | 2 |  | 2 |  |
|  | 2 |  |
| **Лабораторные работы** | | | | **16** | **6** |  |  |
| 1 | | | 1. Приготовление основных заправочных супов. 2. Органолептическая оценка качества блюд.   3. Органолептическая оценка качества блюд. | 8 | 6 | 2 |  |
| 2 | | | 1. Приготовление сладких супов и гарниров к ним. Оценка органолептического качества блюд.  2. Приготовление основных холодных супов с различными гарнирами.  3. Органолептическая оценка качества блюд. | 8 |  | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **16** | **40** |  |  |
| 1. Правила охлаждения и замораживания готовых бульонов и отваров. 2. Правила разогревания бульонов и отваров. 3. Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Приготовление основных супов». 4. Составление терминологического словаря по теме: «Приготовление основных супов». 5. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления основных супов. 6. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места по приготовлению основных супов. 7. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур супов. | | | | 2  2  2  2  2  2  4 | 6  6  6  6  6  6  6  4 |  |  |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** | **5** |  |
| **Тема 3.2.** Технология приготовления основных простых горячих и холодных соусов. | **Содержание** | | | | **10 (2+8)** |  |  |  |
| 1 | | Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  Методы приготовления основных холодных и горячих соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, порционирование, прогревание.  Порядок и последовательность введения компонентов при приготовлении основных холодных и горячих соусов.  Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: соуса белого основного (bechamel) и соуса красного основного, соусов на основе концентратов промышленного производства.  Правила порционирования соусов. | | 2 |  | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| **Практическое занятие** | | | | **2** |  |  |  |
| 1 | | Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. | |  |  | 2 |  |
| **Лабораторная работа** | | | | **6** |  |  |  |
| 1 | | Приготовление различных соусов. Оценка качества готовой продукции. | |  |  | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **5** | **10** |  |  |
|  | | 1. Изучение ассортимента концентратов и готовых соусов промышленного производства для приготовления холодных и горячих соусов.  2. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур супов. | | 2  3 | 5  5 |  |  |
| **Модуль № 4. Технология приготовления простых и основных блюд, гарниров из картофеля, овощей, грибов.** |  | | | | **32** | **8** |  |  |
| **Тема 4.1.** Технология приготовления простых и основных блюд и гарниров из картофеля, овощей, грибов. | **Содержание** | | | | **32 (16+16)** | **8 (2+6)** |  |  |
| 1 | | Способы тепловой обработки картофеля, овощей, грибов. | | 2 | 1 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 2 | | Правила варки картофеля, овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству. | | 2 | 1 | 1 |
| 3 | | Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из овощей. | | 2 |  | 1 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 4 | | | Правила жарки картофеля, овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров. | 2 |  | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 5 | | | Приготовление овощной массы и фаршированных овощей (начинок для фарширования). | 2 |  | 1 |
| 6 | | | Правила запекания картофеля, овощей и грибов. Ассортимент блюд. | 2 |  | 1 |
| 7 | | | Правила порционирования (комплектации) блюд и гарниров из картофеля, овощей, грибов. | 2 |  | 1 |
| 8 | | | Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. | 2 |  | 1 |
| **Практические занятия** | | | | **4** |  |  |  |
| 1 | | | Работа с рецептурами блюд из картофеля, овощей, грибов.  Определение требований к качеству овощных блюд, дефектов. | 2 |  | 2 |  |
| 2 | | | Решение производственных ситуаций по определению отходов овощей.  Решение производственных ситуаций. | 2 |  | 2 |  |
| **Лабораторные работы** | | | | **12** | **6** |  |  |
| 1 | | | Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Оценка качества готовой продукции.  Приготовление блюд и гарниров из жареных картофеля, овощей, овощной массы, грибов. Оценка качества готовой продукции. | 6 | 2 | 2 |  |
| 2 | | | Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей и овощной массы. Оценка качества готовой продукции.  Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей и грибов. Оценка качества готовой продукции. | 6 | 4 | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **16** | **26** |  |  |
| 1. Изучение технологии приготовления простых и основных блюд из смеси замороженных овощей на пару. 2. Изучение технологии приготовления простых и основных блюд иззеленого горошка (консервированного, замороженного) отварного. 3. Изучение технологии приготовления простых и основных блюд изовощного пюре из сухого полуфабриката. 4. Изучение технологии приготовления простых и основных блюд изовощного пюре из замороженного полуфабриката. 5. Изучение технологии приготовления простых и основных блюд иовощных блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности. | | | | 3  3  3  3  4 | 4  4  6  6  6 |  |  |
| **Примерная тематика домашних заданий**   1. Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Приготовление блюд из овощей». 2. Составление терминологического словаря по теме: «Приготовление блюд из овощей и грибов». 3. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления блюд из овощей и грибов. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места по приготовлению блюд из картофеля, овощей и грибов. 4. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур блюд из картофеля, овощей и грибов. 5. Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Блюда из картофеля, овощей и грибов». 6. Составление терминологического словаря по теме: «Приготовление блюд из картофеля, овощей и грибов». 7. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места. 8. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур блюд из картофеля, овощей и грибов. | | | | |  |  |  |  |
|  | | **3 семестр (62 часа)** | | | | | |  |
| **Модуль № 5. Технология приготовления простых и основных блюд, гарниров из круп, бобовых и макаронных изд** | |  | | | **32** | **6** |  |  |
| **Тема 5.1.**  Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий**.** | | **Содержание** | | | **34 (20+14)** | **4 (0+4)** |  | С элементами дистанционного обучения |
| 1 | Способы тепловой обработки круп, бобовых, макаронных изделий. | | 2 |  | 1 |
| 2 | Правила варки круп, бобовых, макаронных изделий. | | 2 |  | 1 |
| 3 | Ассортимент блюд и гарниров из крупяных изделий. | | 2 |  | 1 |
| 4 | Ассортимент блюд и гарниров из бобовых. | | 2 |  | 1 |
| 5 | Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. | | 2 |  |  |
| 6 | Правила приготовления изделий из каш. Ассортимент блюд. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству блюд и гарниров из круп, боб. и макарон. издел | | 2 |  | 1 |
| 7 | Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. | | 2 |  | 1 |
| 8 | Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. | | 2 |  | 1 |
| 9 | Правила порционирования (комплектации) блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. | | 4 |  | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| **Практические занятия** | | | **2** |  |  |  |
| 1 | Работа с рецептурой по определению консистенции каш, выхода из заданного количества сырья. Определение последовательности операций по приготовлению изделий из каш и макаронных изделий (котлет, биточков, лапшевника). Определение требований к качеству блюд и гарниров. | | 2 |  | 2 |  |
| **Лабораторные работы** | | | **12** | **4** |  |  |
| 1 | Приготовление блюд и изделий из круп и каш. Оценка качества. | | 6 | 2 | 2 |  |
| 2 | Приготовление блюд и изделий из бобовых и макаронных изделий. | | 6 | 2 | 2 |  |
|  | **Самостоятельная работа** | | **18** | **20** |  |  |
| 1. Составление таблиц: «Требования к качеству простых и основных блюд из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий». 2. Изучение технологии приготовления простых и основных блюд из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. 3. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур блюд из бобовых и макаронных изделий. | | | 6  6  6 | 6  6  8 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль № 6.**  **Технология приготовления простых и основных блюд, гарниров из яиц и творога.**  **Тема 6.1.** Технология приготовления блюд из яиц и творога. | **Содержание** | | **28 (18+10)** | **6 (2+4)** |  | С элементами дистанционного обучения |
| 1 | Общие правила и приёмы приготовления блюд из яиц. Ассортимент блюд. Правила оформления и отпуска. | 4 | 1 | 1 |
| 2 | Технология приготовления блюд из яиц и яичных продуктов. | 2 | 1 | 1 |
| 3 | Блюда из яиц. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из яиц. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. | 2 |  | 1 |
| 4 | Общие правила и приёмы приготовления блюд из творога. Ассортимент блюд. Правила оформления и отпуска | 4 |  | 1 |
| 5 | Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из творога. Блюда из творога. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. | 2 |  | 1 |
| 6 | Правила порционирования (комплектации) блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога. | 4 |  | 1 |
| **Практическое занятие № 8** | | **2** |  |  |  |
| 1 | Работа с рецептурой по определению количества сырья для приготовления блюд из яиц, творога и взаимозаменяемости на другие яичные продукты. | 2 |  | 2 |  |
| **Лабораторные работы № 8** | | **8** | **4** |  |  |
| 1 | Приготовление блюд из яиц и творога. Оценка качества готовой прод. | 8 | 4 | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | **9** | **20** |  |  |
|  | 1. Составление таблиц: «Требования к качеству простых и основных блюд из яиц и творога». 2. Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Приготовление блюд из яиц и творога». 3. Составление терминологического словаря по теме: «Приготовление блюд из яиц и творога». 4. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления блюд из яиц и творога. 5. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога. 6. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур блюд из яиц и творога. | 2  2  2  2  2  3 | 4  4  4  2  2  4 |  |  |
|  |  | **Учебная практика 3(семестр)**  **Виды работ:**  1.Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов;  2.Приготовление блюд из жареных, запеченных овощей и грибов;  3.Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей  4.Приготовление горячих супов.  5.Приготовление холодных супов.  6.Приготовление основных горячих и холодных соусов.  7. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп и риса, блюда из бобовых.  8. Приготовление блюд из каш.  9. Приготовление и отпуск блюд из макаронных изделий.  10. Приготовление и отпуск блюд из яиц.  11. Приготовление и отпуск блюд из творога.  12. Подготовка к защите УП 07.01. Написание отчета. | **72 часа**  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4 семестр** | | | | **78 часов** | **24** |  |  |
| **Модуль № 7.**  **Приготовление блюд и изделий простой кулинарной обработки массового спроса: из рыбы, мяса, птицы.** |  | | | **42** |  |  |  |
| **Тема 7.1.**  Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы. | **Содержание 16 (8+8)** | | | | **8 (2+6)** |  |  |
| 1 | Роль рыбных блюд в питании. Назначение блюд из рыбной котлетной массы.  Характеристика и назначение рыбных рубленых полуфабрикатов для приготовления блюд. | 2 | | 1 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 2 | Общие правила и способы приготовления котлет, биточков, шницелей из рубленой рыбы. Ассортимент. Подбор гарниров. Требования к качеству.  Общие правила и способы приготовления тефтелей и фрикаделек из рубленой рыбы. Подбор гарниров. Требования к качеству.  Правила порционирования (комплектации). | 2 | | 1 | 1 |
| 3 | Способы приготовления фаршей и начинок для изделий из рыбной котлетной массы.  Общие правила и способы приготовления зраз и тельного. Ассортимент. Подбор гарниров. Требования к качеству.  Общие приёмы и способы приготовления рулетов из рыбы, хлебцев рыбных. Правила порционирования (комплектации). | 2 | |  |  |
| 4 | Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбной котлетной массы.  Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. | 2 | |  | 1 |
|  | **Практические занятия** | **2** | |  | 2 |  |
| 1 | Работа с рецептурами блюд из рыбной котлетной массы.  Составление ТСП простых и основных блюд из рыбы. |  | |  |  |  |
|  | **Лабораторные работы** | **6** | | **6** | 2 |  |
| 1  2 | Приготовление котлет, биточков, шницелей из рубленой рыбы. Оценка качества готовой продукции.  Приготовление тефтелей и фрикаделек из рубленой рыбы. Оценка качества готовой продукции. | 3  3 | | 3  3 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Самостоятельная работа** | | | **8** | **30** | **2** |  |
| 1. Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Приготовление блюд из рубленой рыбной массы».  2. Составление терминологического словаря по теме: «Приготовление блюд из рубленой рыбной массы».  3. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления блюд из рубленой рыбной массы.  4. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места по приготовлению блюд из рубленой рыбной массы.  5. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур блюд из рубленой рыбной массы. | | | 2  2  2  2  1 | 6  6  6  6  6 |  |  |
| **Тема 7.2**  Технология приготовления простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов. | **Содержание** | | | **14 (8+6)** | **10 (2+8)** |  |  |
| 1 | Роль мясных блюд в питании. Назначение блюд из мясной рубленой массы.  Характеристика и назначение мясных рубленых полуфабрикатов для приготовления блюд.  Способы тепловой обработки, используемые при приготовлении рубленых изделий из мяса. Общие правила и способы приготовления котлет, биточков, шницелей из рубленого мяса. Ассортимент. Подбор гарниров. Требования к качеству. | | 2 | 1 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 2 | Общие правила и способы приготовления тефтелей и фрикаделек из рубленого мяса. Подбор гарниров. Требования к качеству.  Способы приготовления фаршей и начинок для изделий из мясной котлетной массы. | | 2 | 1 | 1 |
| 3 | Общие правила и способы приготовления зраз. Ассортимент. Подбор гарниров. Требования к качеству.  Общие приёмы и способы приготовления мясных рулетов и пудингов. Правила порционирования (комплектации) простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов. | | 2 |  |  |
| 4 | Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из мясной котлетной массы. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. | | 2 |  | 1 |
| **Лабораторные работы** | | | **6** | **8** |  |  |
| 1 | Приготовление котлет, биточков, шницелей из рубленого мяса. Оценка качества готовой продукции. | | 3 | 4 | 2 |  |
| 2 | Приготовление тефтелей и фрикаделек из рубленого мяса. Оценка качества готовой продукции. Приготовление фаршированных рублен. изделий из мяса (зраз, рулетов). Оценка качества готовой. продукции. | | 3 | 4 | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **8** | **25** |  |  |
| 1. Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Приготовление блюд из рубленого мяса».  2. Составление терминологического словаря по теме: «Приготовление блюд из рубленого мяса».  3. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления блюд из рубленого мяса.  4. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места по приготовлению блюд из рубленого мяса.  5. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур блюд из рубленого мяса. Составление ТСП блюд из мяса. | | | 2  2  2  2  2  2 | 4  4  4  4  4  5 |  |  |
| **Тема 7.3** Технология приготовления простых и основных блюд из домашней птицы. | **Содержание** | | | **12 (6+6)** | **6 (2+4)** |  |  |
| 1 | | Роль блюд из птицы и кроликов в питании. Назначение блюд из рубленой массы птицы. Характеристика и назначение рубленых полуфабрикатов из птицы и кроликов для приготовления блюд.  Способы тепловой обработки, используемые при приготовлении рубленых изделий из котлетной массы птицы и кроликов. | 2 | 1 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 2 | | Общие правила и способы приготовления котлет, биточков, фрикаделек, зраз из рубленой птицы, фаршированных шеек. Ассортимент. Подбор гарниров. Требования к качеству. | 2 | 1 | 1 |
| 3 | | Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рубленой массы птицы. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Правила порционирования (комплектации) простых и основных блюд из домашней птицы. | 2 |  | 1 |
| **Практические занятия** | | | **6** |  |  |  |
| 1 | | Работа с рецептурами блюд из котлетной массы птицы и кролика. | 2 |  |  |  |
| **Лабораторные работы** | | |  |  |  |  |
| 2 | Приготовление котлет, биточков, фрикаделек из рубленой птицы. Оценка качества готовой продукции. | | 2 | 2 | 2 |  |
| 3 | Приготовление фаршированных изделий из рубленой птицы и кроликов. Оценка качества готовой продукции. | | 2 | 2 | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | |  |  |  |  |
| 1. Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Приготовление блюд из рубленой птицы». 2. Составление терминологического словаря по теме: «Приготовление блюд из рубленой птицы». 3. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления блюд из рубленой птицы. 4. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места по приготовлению блюд из рубленой птицы.   Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур блюд из рубленой птицы. | | | **8** | **20** |  |  |
| 2  2  2  2 | 4  4  4  4  4 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Содержание** | | | **20** | **6** |  |  |
| **Модуль № 8. Технология приготовления простых и основных горячих и холодных напитков, мучных блюд и изделий, хлебобулочных изделий простой кулинарной обработки.** | 1 | Ассортимент простых и основных холодных и горячих напитков.  Технология приготовления простых горячих напитков в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: чая с сахаром, чая с лимоном, чая с молоком; кофе черного с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейного напитка, какао с молоком.  Методы приготовления основных холодных и горячих напитков: отжимание соков, проваривание плодов и отжимок, настаивание, процеживание, обжарка хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование. Органолептические способы определения степени готовности простых горячих напитков и основных холодных и горячих напитков. | | **8 (4+4)**  2 | **2**  1 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| **Тема 8.1** Технология приготовления простых и основных горячих и холодных напитков. |
| 2 | Технология приготовления основных холодных и горячих напитков в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: смешанных (купажированных) соков; морсов из сочных ягод; лимонного/апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; сбитней; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка «Петровского»; холодного апельсинового/лимонного чая; горячего лимонного/малинового пунша; горячего пунша с пряностями; горячего пунша с молоком; глинтвейна.  Температура подачи простых и основных холодных и горячих напитков Требования к качеству.  Варианты оформления простых и основных холодных и горячих напитков для подачи.  Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных холодных и горячих напитков, предназначенных для последующего использования. | | 2 | 1 | 1 | С элементами дистанционного обучения | |
| **Практическое занятие** | | | **2** |  | 1 |  | |
| 1 | | Решение производственных ситуаций. |  |  | 1 |  | |
| **Лабораторные работы** | | | **2** |  | 2 |  | |
| 1 | | Приготовление простых и основных горячих и холодных напитков.  Оценка качества готовой продукции. |  |  | 2 |  | |
| **Самостоятельная работа** | | | **4** | **16** |  |  | |
| 1.Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Приготовление простых и основных горячих и холодных напитков».  2. Составление терминологического словаря по теме: «Приготовление простых и основных горячих и холодных напитков».  3. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления простых и основных горячих и холодных напитков.  4. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места по приготовлению простых и основных горячих и холодных напитков..  5. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур простых и основных горячих и холодных напитков. | | | 1  1  1  1 | 2  2  2  4  6 |  |  | |
| **Тема 8.2** Технология приготовления мучных блюд и изделий, хлебобулочных изделий простой кулинарной обработки. | **Содержание** | | | **12 (6+6)** | **4 (2+2)** |  |  | |
| 1 | Основные термины и определения, используемые при приготовлении мучных блюд и изделий, хлебобулочных изделий простой кулинарной обработки. Пищевая ценность и роль мучных блюд в питании. Характеристика свойств и видов используемого сырья для приготовления мучных блюд. Способы подготовки сырья для приготовления мучных блюд. Приготовление фаршей и начинок. | | 2 | 1 |  | С элементами дистанционного обучения | |
| 2 | Определение последовательности этапов приготовления теста (пресного жидкого и кислого) и мучных блюд. Основные правила замеса жидкого пресного теста и приготовление блинчиков. Основные правила замеса дрожжевого теста и приготовление блинов, оладий.  Правила порционирования (комплектации) мучных блюд и изделий простой кулинарной обработки. | | 2 | 1 |  |
| 3 | Организация рабочего места повара по приготовлении мучных блюд. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. | | 2 |  |  |
| **Практическое занятие** | | | **2** |  |  |  | |
| **1** | Работа с рецептурами мучных блюд простой кулинарной обработки. Решение производственных ситуаций | |  |  |  |  | |
| **Лабораторные работы** | | | **4** | **2** |  |  | |
| **1** | Приготовление блюд и изделий из пресного жидкого теста и дрожжевого теста. Оценка качества готовой продукции. | |  |  |  |  | |
| **Самостоятельная работа** | | | **6** | **14** |  |  | |
| 1. Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Приготовление мучных блюд». 2. Составление терминологического словаря по теме. 3. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления мучных блюд. 4. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места по приготовлению мучных блюд.   Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет. | | | 1  1  1  1  2 | 2  2  2  4  4 |  |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Самостоятельная работа при изучении МДК 07.02 ПМ.07.** *(при наличии, указываются задания)* | | **107** | **251** | **107** |
| **Примерная тематика домашних заданий**   1. Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Приготовление блюд из рубленой рыбной массы». 2. Составление терминологического словаря по теме: «Приготовление блюд из рубленой рыбной массы». 3. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления блюд из рубленой рыбной массы. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места по приготовлению блюд из рубленой рыбной массы. 4. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур блюд из рубленой рыбной массы. 5. Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Приготовление блюд из рубленого мяса». 6. Составление терминологического словаря по теме: «Приготовление блюд из рубленого мяса». 7. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления блюд из рубленого мяса. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места по приготовлению блюд из рубленого мяса. 8. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур блюд из рубленого мяса. 9. Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Приготовление блюд из рубленой птицы». 10. Составление терминологического словаря по теме: «Приготовление блюд из рубленой птицы». 11. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления блюд из рубленой птицы. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места по приготовлению блюд из рубленой птицы. 12. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур блюд из рубленой птицы. 13. Работа с вопросами и заданиями для повторения по теме: «Приготовление мучных блюд». 14. Составление терминологического словаря по теме: «Приготовление мучных блюд». 15. Подготовить сообщение об оборудовании, используемом для приготовления мучных блюд. Составить перечень необходимых инструментов, инвентаря, посуды для организации рабочего места по приготовлению мучных блюд. 16. Работа с литературой, периодической печатью, сетью интернет по подбору новых рецептур мучных блюд. | | 6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  11  12 | 16  16  16  16  16  16  16  16  16  16  16  16  16  16  13  14 | 6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  11  12 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Учебная практика по МДК 07.01 (4 семестр)**  Виды работ по темам: | **108** | **144** | **108** |
| 1. Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, запеченной рыбы. 2. Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса и жареного мяса. 3. Приготовление и отпуск блюд из тушеного и запеченного мяса. 4. Приготовление и отпуск блюд из домашней птицы. 5. Приготовление бутербродов. 6. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и морепродуктов. 7. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. 8. Приготовление сладких блюд. 9. Приготовление напитков. 10. Приготовление простых хлебобулочных изделий. 11. Приготовление основных мучных кондитерских изделий. 12. Приготовление печенья, пряников, коврижек. 13. Приготовление простых отделочных п/ф. 14. Приготовление и оформление классических пирожных. 15. Приготовление и оформление классических пирожных. 16. Приготовление и оформление классических тортов. 17. Приготовление и оформление классических тортов. 18. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. | 6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6 | 12  12  12  12  12  12  12  12  12  12  12  12  12  12  12  12  12 | 6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Производственная практика** *(для СПО –* **(по профилю специальности)**  **Виды работ**  **МДК 07.02** Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск. Проводится концентрированно.  Виды работ   1. Знакомство с предприятием. Ознакомление с НТД 2. Определение качества различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом. 3. Подготовка и безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции. 4. Оуществление подбора производственного инвентаря для приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и безопасно его использовать. 5. Приготовление простых и основных горячих блюд из рыбы. 6. Приготовление простых и основных горячих мясных блюд. 7. Приготовление простых и основных горячих блюд из мясных субпродуктов. 8. Приготовление простых и основных блюд из домашней птицы.   8. Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд из рыбы, мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы для подачи в виде основного блюда.  9. Обеспечивать соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения горячейкулинарной продукции.  10. Приготавливать открытые и закрытые бутерброды, простые и основные холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы.   1. Порционировать, сервировать и оформлять открытые и закрытые бутерброды. 2. Обеспечивать соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения открытых и закрытых бутербродов, простых и основных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. 3. Приготавливать простые и основные холодные и горячие десерты. 4. Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных и горячих десертов и их готовность для подачи. 5. Сервировать и оформлять основные холодные и горячие десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных и горячих десертов, предназначенных для последующего использования. 7. Приготавливать основные мучные блюда. 8. Использовать различные технологии приготовления теста, мучных изделий и основных мучных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. 9. Определять органолептическим способом правильность приготовления теста, мучных изделий и основных мучных блюд и готовность основных мучных блюд для подачи. 10. Сервировать и оформлять основные мучные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных мучных изделий (полуфабрикатов) и теста с учетом требований к безопасности продукции. 12. Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных мучных блюд и хранении приготовленных мучных изделий, предназначенных для последующего использования. | **144**  6  6  6  6  12  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6 | **144**  6  6  6  12  12  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6 | **144**  6  6  6  6  12  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1-2** | | | | | **3** | **4** | **5** |  |
| **3курс 5 семестр (120 часов)** | | | | |  |  |  |  |
| **МДК 07.03**  **Организация работы бара и труда бармена** |  | | | | **120** | **120** |  |  |
| **Модуль № 1 Общепрофессиональные требования к профессии бармен** |  | | | | **6(4+2)** | **1,5 (0,5+1)** |  |  |
| Тема 1.1 Требования, предъявляемые к профессии бармен.Правила санитарии, ТБ, ПБ при работе в баре. Методы работы в баре. Психологические аспекты | **Содержание** | | | | **4** | **1** |  |  |
| 1 | Ознакомление с профессией. Требования, предъявляемые к бармену, бариста, барбэку. Должностные инструкции Производственная санитария в баре. Правила личной гигиены работников бара Техника безопасности при работе в баре. Соблюдение противопожарных норм. Оказание доврачебной первой медицинской помощи при несчастных случаях на производстве. | | | 2 | 0,5 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 2 | Психологические аспекты работы в баре Культура речи. Основы делового общения бармена Методы обслуживания в баре. Стили работы бармена | | | 2 |  | 1 |
| **Практические занятия** | | | | **2** |  |  |  |
| 1 | | | Изучение документации и законодательной базы, регламентирующей работу бара, как предприятия общественного питания в РФ. Составление уголка для потребителей в баре. | 1 | 0,5 | 2 |  |
| 2 | | | Психология бармена. Построение деловой речи. Деловой этикет бармена. | 1 | 0,5 | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **4** |  |  |  |
| 1. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс).. 2. Основной этап обслуживания: характеристика. Правила встречи гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей. Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков. Выполнение заказов 3. Заключительный этап обслуживания: расчет с потребителями, сбор посуды и уборка барной стойки. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря. Процедура закрытия бара. Отчетность бармена. 4. Составить психологический портрет различных по темпераменту посетителей бара. | | | | 1  1  1  1 | 3  3  3  3 | 2  2  2  2 |  |
| **Модуль № 2. Характеристика и инфраструктура баров как предприятий общественного питания** |  | | | | **8(6+2)** | **2,5 (1,5+1)** |  |  |
| Тема 2.1. Характеристика торговых помещений | **Содержание** | | | | 2 |  |  |  |
| 1 | | Бар, как тип предприятия общественного питания, его особенности. Виды, классы, номенклатура предоставляемых услуг. Состав помещений бара. Требования, предъявляемые к ним. Оснащение баров оборудованием. Виды оборудования, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. | | 2 | 0,5 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| **Самостоятельная работа** | | | | 3 |  | 1 |  |
| 1 | | Подготовить рефераты и презентации на тему: «Бар, как предприятие общественного питания» | | 1 | 3 | 2 |  |
| 2 | | Составить сравнительную характеристику помещений баров различных классов и специализации | | 1 | 3 | 2 |  |
| 3 | | Дизайн интерьеров баров. Требования к отделке, освещению, вентиляции и другим коммуникациям | | 1 | 3 | 2 |  |
| Тема 2.2. Оборудование, инвентарь, посуда бара, аксессуары бара | **Содержание** | | | | 2 |  |  |  |
| 1 | | Виды барных стоек. Требования, предъявляемые к ним. Эргономичность, эстетичность, санитарная благополучность барных стоек. Характеристика теплового, холодильного, нейтрального специализированного оборудования бара. Правила эксплуатацииОснащение баров специализированным инвентарём. Виды, назначение, правила обработки и хранения. Посуда в баре. Ассортимент посуды для подачи напитков и продукции в баре. Правила эксплуатации, хранения и безопасного использования посуды. Единицы измерения жидкостей в баре | | 2 | 0,5 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| **Самостоятельная работа** | | | | 3 |  |  |  |
| 1. Характеристики и устройство оборудования для приготовления, хранения и переработки льда. 2. Оборудование для приготовления соков свежевыжатых. Особенности конструкции, правила пользования. 3. Характеристика инвентаря в баре. Нормы оснащения бара инвентарем и посудой. | | | | 1  1  1 | 3  3  3 | 2  2  2 |  |
| Тема 2.3. Организация рабочего места бармена | **Содержание** | | | | 2 |  |  |  |
| 1 | | Организация рабочего места бармена. Оснащение его в зависимости от специфики работы бара. | | 2 | 0,5 | 1 |  |
| **Практическое занятие** | | | | 2 |  |  |  |
| 1 | | Изучение конструктивных элементов, правил пользования барными станциями и оборудованием бара. Подготовка бара к работе. Алгоритм исполнения заказов.Подбор и размещение необходимого инвентаря и посуды в баре. Отработка правил пользования ними. | | 2 | 1 | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | 2 |  |  |  |
| 1 | | Требования эргономики в организации барной стойки и отдельных барных станций. | | 1 | 3 | 2 |  |
| 2 | | Правила обработки и ухода за посудой и инвентарем бара. Условия размещения на хранение, порядок пользования. Столовое бельё бара. Применение, нормы оснащения. Обустройство прачечной и бельевой в ПОП. | | 1 | 3 | 2 |  |
| **Модуль № 3. Ассортимент продукции бара** |  | | | | **24(16+8)** | **3 (1+2)** |  |  |
| Тема 3.1. Классификация и ассортимент барной продукции | **Содержание** | | | | 2 |  |  |  |
| 1 | | Классификация и ассортимент продукции в баре. Товароведная характеристика. Требования к качеству и безопасности поступающей продукции в бар. Правила приёмки продукции. Сопроводительная и удостоверяющая документация. Материальная ответственность в баре | | 2 | 0,5 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| **Практическое занятие** | | | | 4 |  |  |  |
| 1 | | Составление таблиц товароведной характеристики и требования к качеству напитков бара. | | 2 |  | 2 |  |
| 2 | | Учет товарно-материальных ценностей в баре. Товародвижение в баре. Составление алгоритмов ценообразования и калькуляционных карт, в том числе с использованием программы 1:С «Общепит».  Составление учётной документации. Решение производственных задач: Составление алгоритмов и оформление документов по приемке продуктов, составление заявки на продукцию. Составление отчета о движении продукции в баре. Снятие остатков. Порядок проведения инвентаризации в баре. | | 2 | 1 | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | 4 |  |  |  |
| 1 | | Составление презентаций на тему: «Классификация и ассортимент, товароведная характеристика продукции в баре». | | 2 | 3 | 2 |  |
| 2 | | Составление договора об индивидуальной и коллективной полной материальной ответственности работников бара. | | 2 | 3 | 2 |  |
| Тема 3.2.Спиртовое брожение Характеристика алкогольных  и безалкогольных напитков | **Содержание** | | | | 14 |  |  |  |
| 1 | | Процесс спиртового брожения. Используемое сырьё, сущность данных биохимических процессов. Характеристика базовых напитков в баре. Понятие базового или основного компонента смешанных напитков и коктейлей. | | 2 | 0,5 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 2 | | Вино. Классификация. Особенности производства. Страны производители. Сорта винограда, их характеристика. Шампанское, игристые, шипучие вина. Характеристика ароматизированных, крепленных вин, вермутов. | | 4 |  | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 3 | | Характеристика крепкоалкогольных напитков. История происхождения, особенности в производстве. Классификация, характеристики, способы подачи, сочетаемость с другими напитками и ингредиентами. | | 6 |  | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 4 | | Характеристика пива и безалкогольных напитков в баре. Классификация, способы подачи, сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков. | | 2 |  | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| **Практическое занятие** | | | | 4 |  |  |  |
| 1 | | Особенности подачи различных вин. Температурные режимы хранения и подачи вин. Отработка техники откупоривания и разлива различных видов напитков  Дегустация вина. Критерии оценивания качества вин. Правила проведения дегустации. | | 2 | 0,5 | 2 |  |
| 2 | | Составление меню и карты бара и коктейлей. Способы расчета с посетителями. Составление алгоритма действий бармена по оформлению кассовой документации при использовании кассового аппарата и системы «R-kipper». Составление счета, реестра счетов. | | 2 | 0,5 | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | 6 |  |  |  |
| 1 | | Оформить меню и карту винного бара. | | 1 | 3 | 2 |  |
| 2 | | Климат, почвы, как основные причины формирования качества винограда. | | 1 | 3 | 2 |  |
| 3 | | Сделать доклады по теме: «Характеристика различных сортов винограда». | | 1 | 3 | 2 |  |
| 4 | | Сущность процесса становления вина от сбора урожая винограда до выдержки готового напитка. | | 1 | 3 | 2 |  |
| 5 | | Процесс декантация вина. Физико-химические процессы, протекающие в вине. Используемая посуда и аксессуары, последовательность выполнения дистилляции. | | 1 | 3 | 2 |  |
| 6 | | Основные принципы сочетания вина с блюдами и продуктами. Температурные и временные режимы подачи вина. | | 1 | 3 | 2 |  |
| **Модуль № 4. Миксология** |  | | | | 32(20+12) | **2,5 (0,5+2)** |  |  |
| **Тема 4.1.** Технология приготовления коктейлей | **Содержание** | | | | 20 |  |  | С элементами дистанционного обучения |
| 1 | | Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей. Оформление коктейлей. Формулы составления коктейлей. Принципы сочетаемости компонентов в коктейле. Определение базы коктейлей. | | 2 | 0,5 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 2 | | Международные классические коктейли. Особенности приготовления и подачи. Международные единицы измерений. | | 2 |  | 1 |
| 3 | | Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Аперитивы и освежающие напитки. Молочные напитки и эг-ноги. Используемые ингредиенты, инвентарь, техника приготовления, особенности подачи | | 4 |  | 1 |
| 4 | | Технология приготовления безалкогольных флипов, физов.  Используемые ингредиенты, инвентарь, техника  приготовления, особенности подачи | | 2 |  | 1 |
| 5 | | Приготовление алкогольных смешанных напитков эг-ногов,  флипов, физов, слингов, дейзи | | 2 |  | 1 |
| 6 | | Приготовление длинных смешанных напитков. Хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, швеппес. Их общая технология,  особенности в приготовлении, оформлении и подаче. | | 4 |  | 1 |
| 7 | | Технология приготовления средних и коротких смешанных напитков, напитков для компании, коктейлей-аперитивов, диджестивов, экзотических и эксклюзивных коктейлей, горячих напитков с использованием алкоголя. | | 4 |  | 1 |
| **Практическое занятие** | | | | 12 |  |  |  |
| 1 | | Отработка принципов составления формул построения коктейлей | | 2 | 1 | 2 |  |
| 2 | | Расчет крепости, энергетической ценности смешанных напитков и коктейлей | | 2 | 1 | 2 |  |
| 3 | | Приготовление сиропов, льда Приготовление украшений для коктейлей | | 2 |  | 2 |  |
| 4 | | Отработка методов разлива напитков | | 2 |  | 2 |  |
| 5 | | Приготовление безалкогольных аперитивов, лимонадов, морсов и освежающих напитков. Составление ТТК и ТК на коктейли. | | 2 |  | 2 |  |
| 6 | | Приготовление молочных напитков и эг-ногов, флипов и физов Составление ТТК и ТК на коктейли | | 2 |  | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | 10 |  |  |  |
| 1 | | Средние смешанные напитки (Мидл): определение, классификация. Характеристика коблеров. Приготовление и оформление коблеров (Летний, Фруктово-ягодный). | | 1 | 3 | 2 |  |
| 2 | | Короткие смешанные напитки: определение, классификация, характеристика. Приготовление и оформление шот (Синий Тихий Океан, Золотой вулкан, Ангел, Космополит Абсолют, Пятое Авеню) | | 1 | 3 | 2 |  |
| 3 | | Коктейли со льдом фраппе, сливками (жидкими, взбитыми), мороженным (Карибские мечты, Золотой кадиллак, Поцелуй ангела, Шоколадное чудо). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды. | | 1 | 3 | 2 |  |
| 4 | | Слоистые коктейли. (Новый русский, Серебряная нить, Медуза). Технология приготовление, оформление и подача. Подбор посуды. | | 1 | 3 | 2 |  |
| 5 | | Коктейли-диджестивы группы «ойстер» (Устрицы в пустыне, Луговая устрица.Шамаш). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды. | | 1 | 3 | 2 |  |
| 6 | | Коктейли-даджестивы группы «кордиал» (Черный русский, Храбрый бык). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды. | | 1 | 3 | 2 |  |
| 7 | | Коктейли с шампанским (Белые ночи, Беллини, Мулин Руж). Технология приготовление, оформление и подача. Подбор посуды. | | 1 | 3 | 2 |  |
| 8 | | Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация. Классические коктейли на основе виски. Подбор посуды. Приготовление, оформление и подача коктейлей (Манхэтен, Роб Рой) | | 1 | 3 | 2 |  |
| 9 | | Экзотические коктейли: определение. История создания. Тенденция развития нового поколения экзотических коктейлей. Технология и приготовление коктейлей (Май Тай, Багама Мама, ПиноКолада, Голубые Гавайи). Подбор посуды. | | 1 | 3 | 2 |  |
| 10 | | Эксклюзивные коктейли: понятие, принципы построения, количество компонентов. Технология приготовления в кокосе, ананасе, яблоке (Восточная Индия, Арлекин, Унесенные ветром, Возвращение Титаника) и оформление. Подбор посуды. | | 1 | 3 | 2 |  |
| **Модуль № 5. Технология горячих напитков в баре** |  | | | | 10(4+6) | **2,5 (0,5+2)** |  |  |
| **Тема 5.1.** Технология приготовления кофе, чая, какао | **Содержание** | | | | 12 |  |  |  |
| 1 | | Кофе. Понятие, химический состав и свойства напитка. История. География произрастания, производства и импорта в РФ. Используемые сорта, способы обработки кофейных зёрен. Помол зерна, степень обжарки, купажи кофе. Способы упаковки и транспортирования. Требования к качеству. Технология приготовления различных видов кофе. Ассортимент напитков, приготавливаемых на его основе. Особенности оформления и подачи. | | 2 | 0,25 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| 2 | | Чай. Химический состав, свойства. География произрастания чая. Классификация чая, способы обработки. Сорта и виды. Технология приготовления чая Другие горячие напитки в баре. Технология приготовления горячего шоколада, какао и т.д. Способы оформления и подачи. | | 2 | 0,25 | 1 | С элементами дистанционного обучения |
| **Практическое занятие** | | | | 6 |  |  |  |
| 1 | | Изучение устройства и принципа работы кофемолки, кофемашины, водонагревательных приборов. Правила безопасной работы с ними. | | 2 | 1 | 2 |  |
| 2 | | Приготовление кофе эспрессо, американо, капучино, латте. Отработка навыков приготовления молочной пенки. Арт-кофе. | | 2 | 0,5 | 2 |  |
| 3 | | Отработка способов заваривания чая. Приготовление какао и горячего шоколада. Идентификация и контроль качества чая и кофе. | | 2 | 0,5 | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | 8 |  |  |  |
| 1 | | Подготовка докладов на тему: «Кофе. История в веках», | | 2 | 3 | 2 |  |
| 2 | | Изучение химического состава кофе, физиологическое воздействие на организм человека. Польза и противопоказания. | | 2 | 3 | 2 |  |
| 3 | | Подготовить презентации на тему: «Чайные традиции различных стран и народов» | | 2 | 3 | 2 |  |
| 4 | | Ассортимент посуды и инвентаря для приготовления горячих напитков в баре. | | 2 | 3 | 2 |  |
| **Примерная тематика домашних заданий**   1. Подбор оборудования в соответствии с видом бара и классом обслуживания. Составление схем его размещения за барной стойкой (по заданию преподавателя) 2. Оформление меню, карты вин и коктейлей бара. 3. Подбор видеосюжетов с приемами разлива напитков «на счет», охлаждения стаканов методами «плейн», и «он-зе-рокс». 4. Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению коктейлей в соответствии с рецептами популярных коктейлей, используемых в практике работы зарубежных баров (по Интернет-ресурсам) 5. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового смешанного напитка «микс» в соответствии с его названием. 6. Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению длинных смешанных напитков «лонг» в соответствии с рецептами наиболее полярных коктейлей мира (по материалам профессиональных журналов) 7. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового длинного смешанного напитка в соответствии с его названием. 8. Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению напитков «мидл» в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира. 9. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) среднего смешанного напитка в соответствии с его названием. 10. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) короткого смешанного напитка в соответствии с его названием. 11. Подготовка реферата по теме: «Горячие смешанные напитки на основе кофе» 12. Разработка рецептур и технологии приготовления напитков для тематических вечеров: «Татьянин день», «Встреча Нового года», «День влюбленных», оформление технологических карт. 13. Разработка рецептуры и технологии приготовления нового коктейля –диджестива 14. Составление схем приготовления и рисунков оформления двух-трех видов 15. Создание презентаций по напиткам для проведения тематических вечеров «Татьянин день», «Встреча Нового года», «День влюбленных» | | | | |  |  | 3 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Учебная практика по МДК 07.03 (5 семестр)**  Виды работ по темам: | **36** | **-** |  |
| Проведение вводного инструктажа по технике безопасности при работе в специализированной аудитории. Ознакомление с правилами эксплуатации барного оборудования.  Сдача зачета по технике безопасности.  Отработка техники откупоривания и разлива напитков бара. | 4 |  | 2 |
| Отработка практических навыков подбора посуды для подачи напитков, приготовления украшений для коктейлей их оформления и гарнирования.  Приготовление различных видов льда. Приготовление различных видов сиропов. | 2 |  | 2 |
| Приготовление коктейлей-аперитивов. Составление технологических карт. | 2 |  | 2 |
| Приготовление молочных коктейлей, джулепов . Составление технологических карт. | 4 |  | 2 |
| Приготовление эг-ногов, морсов. Составление технологических карт. | 2 |  | 2 |
| Приготовление флипов и физов, ойстеров. Составление технологических карт. | 4 |  | 2 |
| Приготовление коктейлей с мороженым, сливками, фруктами. | 2 |  | 2 |
| Приготовление щербетов и крюшонов. Составление технологических карт. | 4 |  | 2 |
| Приготовление слоистых коктейлей. Составление технологических карт. | 2 |  | 2 |
| Приготовление горячих напитков в баре. Отработка приёмов приготовления и подачи горячих напитков. Составление технологических карт. | 4 |  | 2 |
| Приготовление кофе и напитков на основе него. Составление технологических карт. | 2 |  | 2 |
| Приготовление молочной пены, отработка навыков арт-дизайна кофе | 4 |  | 2 |

*Внутри каждого раздела указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах),наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по профессиональному модулю, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой \*). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками \*\*).*

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 программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар, Бармен»**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

1. Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, рабочей зоны бармена.

2. Учебный кулинарный цех, учебный полигон компетенции Ресторанного сервиса

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и кабинета Учебного полигона Ресторанный сервис:

* действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
* оборудованное рабочее место преподавателя;
* рабочие места по количеству обучающихся;
* комплект учебно-методической документациипо профессиональному модулю.
* наглядные пособия.

Технические средства обучения:

* Оборудование кабинета для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями зрения:
* Дисплей Брайля
* Машина сканирующая и читающая текст
* Программа экранного доступа с речью и поддержкой Брайля
* Электронный ручной увеличитель
* Портативный видеоувеличитель
* Оборудование для видеоконференцсвязи (сервер, видеокамера, аккустич.системы - 4 шт.)
* Мобильный компьютерный класс из 12 нотбуков HP
* Вебкамера
* Документ-камера

Оборудование **Учебного кулинарного цеха** и его рабочих мест:

* производственные столы;
* стеллажи;
* Моечные ванны;
* Плиты индукционные;
* пароконвектоматы;
* Холодильники;
* блендер погружной;
* Миксер планетарный;
* овощерезка;
* слайсер;
* су-вид;
* фритюрница;

- гриль-саламандра;

* мясорубка;
* весоизмерительное оборудование;
* производственный инвентарь и инструменты;
* наплитная и столовая посуда;

Оборудование **Учебного полигона Ресторанный сервис** и его рабочих мест:

* Барная стойка
* Льдогенератор
* Холодильник- витрина
* Холодильник с морозильной камерой
* Кофемолка
* Кофемашина
* Соковыжималка
* Столы производственные
* Блендеры
* водонагреватели
* Раковины
* Льдодробилка
* Плита электрическая
* Посуда бара: фужеры, бокалы, рюмки, стаканы
* Инвентарь: мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мельницы для льда, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, блендеры, миксеры
* Аксессуары барные
* Столовое белье
* Скатерти
* Средства для вскрытия тары
* сырье, продукты

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты, барная стойка, барный инвентарь, посуда, специализированное оборудование.

# **4.2. Информационное обеспечение**

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

Основные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учеб. пособие / В.И. Богушева. - М.: Феникс, 2014. - 376 с.: ил. - (Среднее проф. образование).
2. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов / В.Н. Голубев, Т.Н. Назаренко, Е.И. Цыбулько. - М.: Академия, 2013. - 192 с.
3. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие / В.В. Усов. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 432 с. - (Начальное профессиональное образование) . - ISBN 978-5-7695-7574-7.
4. Усов, В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыба и рыбные товары: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - М.: Академия, 2014. - 320 с. (Среднее проф. образование). - ISBN 978-5-7695-5811-5.
5. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции [Текст]: учеб. пособие / Л.З. Шильман. - М.: Академия, 2014. - 176 с. - (Среднее проф. образование. Индустрия питания). - ISBN 978-5-7695-6926-5 (в пер.).
6. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособие / Л.З. Шильман. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - (Среднее проф. образование. Индустрия питания). - ISBN 978-5-7695-9962-0 (в пер.).
7. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции [Текст]: учеб. пособие / Л.З. Шильман. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 176 с. - (Среднее проф. образование. Индустрия питания). - ISBN 978-5-4468-0493-1 (в пер.).
8. Качурина, Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар" [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. - М.: Академия, 2011. - 176 с. - (Начальное профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-7144-2 (в пер.).
9. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / В.П. Золин. - 8-е изд., перераб и доп. - М.: Академия, 2009. - 320 с. - (Начальное профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6501-4 (в пер.).
10. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2012, 484 с.
11. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2013, 272 с.
12. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012, 272 с.
13. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011, 480 с.
14. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юраит – Издат, 2012, 296 с.
15. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.
16. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2011, 416 с.
17. Ермакова, В.И.Официант, бармен : учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И.Ермакова. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 272 с.
18. Кучер Л.С Технология приготовления коктейлей и напитков. Учебник.- М.: Издательский центр «Академия», 2015, 352с.
19. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продук­ции в общественном питании: Учебное пособие. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2006. — 296 с.
20. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для сред. проф. образования. - 2-е изд., стереотип, -М.: ИРПО: Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.
21. Уолтон Стюарт Энциклопедия крепких спиртных напитков/Пер. с англ. - М.: БММ АО. 2004. - 128 с: ил.
22. Феоктистов П.Е. Молочные коктейли.- Челябинск: Аркаим, 2005- 112с: ил.
23. Федор Евсевский. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли - М.: Евробукс, 2004.- 304 с: ил.

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Периодические издания:
   1. «Рестораны и гостиницы»
   2. «Торговое оборудование».
3. Винная карта
4. Гостиница и ресторан:бизнес и управление
5. Империя вкуса [Москва]
6. Мое дело. Ресторан (мое дело foodservise)
7. Современный ресторан
8. Ресторатор
9. Ресторановедъ (современный бизнес ресторан)
10. Ресторанные ведомости
11. Шеф-арт/chefart
12. Шеф. Ресторатор
13. Foodnews

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессиям«Повар, Бармен» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар, Бармен», является освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Охрана труда».

Для оценки освоенных компетенций в рамках профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по ПМ 07 «Выполнение работ по профессиям Повар, Бармен» -** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар, Бармен» в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

**Мастера производственного обучения:** дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

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

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям «Повар, Бармен»**

# Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, самостоятельных и контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом ограничения здоровья. Эти формы и процедуры рекомендуется доводить до сведения обучающихся не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** | **Основные показатели оценки результата** | **Вид контроля** | **Назначение контроля** | **Специфика** |
| ПК 1.  Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. | Оценка выполнения практических заданий по приготовлению полуфабрикатов. | * + - 1. Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов.       2. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.       3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд.       4. Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.       5. Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.       6. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы       7. Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями.       8. Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.   Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями. | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения)  и т.д. |
| ПК 2  Готовить основные горячие и холодные супы. | Оценка выполнения практического задания по приготовлению супов | Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом.  2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов.  3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов.  4. Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием.  5. Правильная оценка качества супов органолептическим способом.  6.Правильный выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных супов. | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК 3  Готовитьосновные горячие и холодные соусы. | Оценка выполнения практического задания по приготовлению соусов. | Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом.  2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентарь, инструментов для приготовления соусов.  3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов.  4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов.  5. Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием.  6. Правильная оценка качества соусов органолептическим способом.  7. Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК 4   Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. | Оценка выполнения практических заданий по приготовлениюпростых и основных блюд и гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основныхблюд и гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий органолептическим способом.  2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.  3.Правильное выполнение технологического процесса приготовленияпростых и основных блюд и гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.  4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюди гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заданием.  6. Правильная оценка качества блюди гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  7. Правильный подбор соусов к блюдам из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  8.Правильное оформление и подготовка блюд и гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделийк подаче | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК 5.  Готовить простые и основные блюда из рыбы.  ПК 6.  Готовить простые и основные блюда из мяса.  ПК 7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы. | Оценка выполнения практического задания по приготовлению простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы. | 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 7. Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы.   Правильное оформление и подготовка горячих блюд из рыбы, мяса, птицы к подаче. | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК 8.  Готовить простые и основные блюда из яиц, творога. | Оценка выполнения практического задания по приготовлению простых и основных  горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. | 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом.  2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из яиц, творога в т.ч. в условиях производства.  3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из яиц, творога.  4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из яиц, творога, в т.ч. в условиях производства.  5.Правильная организация рабочего места для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога.  6.Правильная оценка качества горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом.  7.Правильное оформление и подготовка к подаче горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК 9.  Готовить простые и основные холодные блюда и закуски | Оценка выполнения практического задания по приготовлению открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд. | 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом.  2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд в т.ч. в условиях производства.  3.Правильное выполнение технологического процесса  приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.  4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд, в т.ч. в условиях производства.  5.Правильная организация рабочего места для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.  6.Правильная оценка качества открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд  органолептическим способом.  7.Правильное оформление и подготовка к подаче открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК10.  Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки. | Оценка выполнения практического задания по приготовлениюпростых и основных десертов, холодных и горячих напитков. | 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом.  2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовленияпростых и основных десертов, холодных и горячих напитков в т.ч. в условиях производства.  3.Правильное выполнение технологического процесса приготовленияпростых и основных десертов, холодных и горячих напитков. 4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, в т.ч. в условиях производства.  5.Правильная организация рабочего места для приготовленияпростых и основных десертов, холодных и горячих напитков.  6.Правильная оценка качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитковорганолептическим способом.  7.Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных десертов, холодных и горячих. | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК 11.  Готовить простые и основные мучные  блюда и  хлебобулочные изделия. | Оценка выполнения практического задания по приготовлениюпростых и основных мучных  блюд и  хлебобулочных изделий. | 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий органолептическим способом.  2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовленияпростых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий в т.ч. в условиях производства.  3. Правильное выполнение технологического процесса приготовленияпростых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий.  4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий в т.ч. в условиях производства.  5. Правильная организация рабочего места для приготовленияпростых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий.  6. Правильная оценка качества простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий органолептическим способом.  7. Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных мучных блюд.  8. Правильное оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК 12. Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию | Оценка выполнения практического задания по организации рабочего места бармена | 1. Правильная расстановка мебели в зале бара.  2.Правильный подбор технологического оборудования и инвентаря, инструментов для приготовления напитков и коктейлей в баре.  3.Правильное размещение инвентаря и посуды на рабочем месте бармена.  4. Правильный выбор методов и способов полировки посуды, инвентаря, рабочих поверхностей.  5. Правильная организация рабочего места для приготовления горячих напитков за барной станцией  6. Правильная организация рабочего места для приготовления смешанных напитков за коктейльной барной станцией  6. Правильная оценка качестваподаваемых напитков и коктейлей.  7. Правильное оформление и подбор посудыдля подачинапитков, коктейлей, закусок в баре. | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК 13. Подготавливать заготовки и украшения для приготовления и оформления напитков и закусок; | Оценка выполнения практического задания по приготовлению украшений и компонентов коктейлей и закусок | 1. Приёмка фруктов и других сопутствующих компонентов по качеству, в соответствии с НТД 2. Соблюдение санитарных правил при обработке, подготовке и изготовлении украшения для приготовления и оформления напитков и закусок 3. Соблюдение правил, сроков и условий хранения заготовок для приготовления и оформления напитков   Правильное сочетание ингредиентов и подбор гарниров и украшений к коктейлям, напиткам | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК 14. Готовить и подавать алкогольные и слабоалкогольные коктейли и напитки, используя необходимые методы приготовления и оформления; | Оценка выполнения практического задания по приготовлению алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков | 1. Знать технологию приготовления и подачи основных видов коктейлей 2. Правильно подбирать методы инвентарь, посуду для приготовления и подачи коктейлей 3. Правильно подбирать и сочетать компоненты коктейлей 4. Правильно строить формулу коктейля   Правильно подбирать украшения для коктейлей, в том числе для классических | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК15. Готовить и подавать свежевыжатые соки и прочие безалкогольные напитки; | Оценка выполнения практического задания по приготовлению свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков | 1. Правильно организовывать рабочее место за барной фреш-станцией 2. Правильно осуществлять подбор оборудования, инвентаря, посуды для подачи свежевыжатых соков и другой безалкогольной продукции 3. Осуществлять должным образом санитарную обработку фреш-станции бара 4. Соблюдать рецептуры приготовления свежевыжатых соков и другой безалкогольной продукции 5. Правильно подбирать посуду для подачи   Соблюдать правила оформления, температурные режимы подаваемых безалкогольных напитков и свежевыжатых соков | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК 7.16. Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски | Оценка выполнения практического задания по приготовлению чая, кофе, молочных коктейлей и закусок | 1. Правильно организовывать рабочее место за барной кофе-станцией 2. Правильно осуществлять подбор оборудования, инвентаря, посуды для подачи чая, кофе 3. Правильно осуществлять подбор оборудования, инвентаря, посуды для подачи молочных коктейлей 4. Осуществлять должным образом санитарную обработку кофе-станции бара и спил-стопа 5. Соблюдать рецептуры приготовления чая, кофе, молочных коктейлей и закусок 6. Правильно подбирать посуду для подачи   Соблюдать правила оформления, температурные режимы подаваемых молочных напитков и закусок в баре | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
| ПК 7.17. Соблюдать правила профессионального этикета | Оценка выполнения практического задания по тематике | 1. Правильно выполнять алгоритм исполнения заказа в баре 2. Соблюдать правила делового этикета при выполнении профессиональных обязанностей 3. Учитывать психологические особенности личности при общении с посетителями бара 4. Уметь правильно строить речевые обороты при диалоге с гостем бара   Уметь правильно выйти из конфликтной ситуации | **текущий** | Позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность | Осуществляется преподавателем  в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ  и домашних заданий  или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации  о выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности, правильности выполнения требуемых действий, соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, формировании действия с должной мерой общения, освоения  (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) |
|  | *Тестирование* | Рубежный контроль | Оценивает умения, знания, практический опыт обучающихся  по завершению изучения раздела дисциплины, междисциплинарного курса с целью оценивания уровня освоения программного материала | Форма и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся. |  |
|  | *Экзамен / Дифференцированный зачет /*  *Зачет* | Промежуточная аттестация | Оценивает умения, знания, практический опыт обучающихся  и освоенные ими компетенции | Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).  При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличения времени  на подготовку к зачетам  и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время  для подготовки ответа  на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ.  При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела дисциплины, междисциплинарного курса, практики и её разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| 1 | 2 | 3 |
| ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей профессии | *Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.* |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с идентификацией товаров по ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров, выполнением заданий эксперта – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. | *Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.* |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами. | *Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.* |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;  Использование различных источников, включая электронные и Интернет – ресурсы. | *Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.* |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. | Демонстрация умения анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий при выполнении профессиональных задач. | *Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.* |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | *Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.* |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы;  Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач | *Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.* |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. | *Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.* |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства товаров | *Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.* |

6. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ПО ЗРЕНИЮ

6.1.Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких студентов (далее индивидуальные особенности).

6.2. При организации обучения обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

обучение для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);

пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при обучении, выполнении заданий с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и иные помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов, аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений);

обеспечение доступа обучающегося, являющегося слабовидящим и использующего собаку-проводника, к зданию организации.

6.3. При обучении по дисциплине возможно:

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);

пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при обучении, выполнении заданий с учетом их индивидуальных особенностей;

объяснение нового материала и проведение практических занятий с учетом индивидуальных особенностей обучающихся;

дублирование необходимой звуковой и зрительной информации, обучающего материала, а также надписей, знаков и иной текстовой и графической информации знаками, выполненными рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых;

предоставление обучающимся права выбора задания для самостоятельной работы.

6.4. При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для слепых:

задания для выполнения, а также инструкции для выполнения работ оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

контрольные письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкции о выполнении заданий оформляются увеличенным шрифтом.

6.5. Особые условия информирования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети "Интернет" для слабовидящих;

размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля).

**Рецензия**

**на рабочую программу профессионального модуля**

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям «Повар, Бармен»**

Для студентов базовой подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в том числе для инклюзивных групп, включающих инвалидов и лиц с ОВЗ.

форма обучения – очная, заочная

Организация – разработчик ГБПОУ РО «НКПТиУ»

Авторы: Сазонова И.В., Абраменко Е.Г., Скоба Т.С. - преподаватели ГБПОУ РО «НКПТиУ»

Рабочая программа включает разделы: пояснительную записку с определением целей и задач профессионального модуля; место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена; общую трудоемкость профессионального модуля; результаты обучения, представленные формируемыми компетенциями; образовательные технологии; содержание профессионального модуля и учебно-тематический план; перечень практических навыков; учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение профессионального модуля.

Тематика модулей ПМ 07 отвечает требованиям современного ФГОС СПО.

Образовательные технологии обучения характеризуются не только общепринятыми формами (лекции, практическое занятие), но и интерактивными формами, такими как – ролевые учебные игры, просмотр видеофильмов и создание мультимедийных презентаций, участие в научно-практических конференциях, подготовка и защита рефератов, проведение предметных олимпиад и т. д.).

Таким образом, рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям «Повар. Бармен» полностью соответствует ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»и может быть использована в учебном процессе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления».

Рецензент: Резниченко Л. В., преподаватель ГБПОУ РО «НКПТиУ»

Резниченко Л. В..\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись Л. В. Резниченко удостоверяю:

Начальник отдела кадров

ГБПОУ РО «НКПТиУ»: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Рецензия**

**на рабочую программу профессионального модуля**

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям «Повар. Бармен»**

**Для студентов базовой подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**форма обучения – очная, заочная**

Организация – разработчик ГБПОУ РО «НКПТиУ»

Авторы: Сазонова И.В., Абраменко Е.Г., Скоба Т.С. - преподаватели ГБПОУ РО «НКПТиУ»

Рабочая программа профессионального модуля включает разделы: пояснительную записку с определением цели и задач профессионального модуля; место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена; общую трудоемкость профессионального модуля; результаты обучения, представленные формируемыми компетенциями; образовательные технологии; формы промежуточной аттестации; содержание профессионального модуля и учебно-тематический план; перечень практических навыков; учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение профессионального модуля.

Таким образом, рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям «Повар. Бармен» полностью соответствует ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питанияи может быть использована в учебном процессе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления».

зав.производством «Торговый дом «Форе» \_\_\_\_\_\_\_ Чепкова А.П.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)