Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.04 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ПОВАР)

43.02.16 Туризм и гостеприимство

услуги предприятия питания

Форма обучения: очная

Вологда, 2025

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии
технологии и сервиса
Протокол № 1 от «03» сентября 2025г.
Председатель цикловой комиссии
_____ А.И. Комиссарова

Утверждаю
Зам. директора по учебно-
методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Комиссарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

Потребительский кооператив «Вологодская трапеза» ОГРН 1053525[illegible]280 ИНН 3525349527 г. Вологда
ПК «Вологодская трапеза»

Председатель Комиссарова А. В.

Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.....17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Освоение профессии рабочего, должности служащего (повар)

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение профессии рабочего, должности служащего (повар)».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	-

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста	-
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 4.1. Производить подготовку инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе.	-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; -подготовить технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты, весоизмерительные приборы на рабочем месте	-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	-подготовки инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе
ПК 4.2. Осуществлять процесс приготовления, презентацию и продажу блюд, напитков и кулинарных изделий	-готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -соблюдать санитарно–гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; -проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий; -проводить порционирование и оформление готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	-требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; -требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;	-процессов приготовления, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 4.3. Организовывать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.	-производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; -эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия	-правила и технологии расчетов с потребителями; -принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	-продажи блюд, напитков и кулинарных изделий

1.3. Обоснование часов вариативной части

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы, с целью освоения обучающимися дополнительного вида профессиональной деятельности: Освоение профессии рабочего, должности служащего (повар), определенного при участии работодателей.

Предусмотрено овладение обучающимися дополнительными профессиональными компетенциями:

ПК 4.1. Производить подготовку инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе.

ПК 4.2. Осуществлять процесс приготовления, презентацию и продажу блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 4.3. Организовывать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Очная форма обучения

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Учебные занятия		Самостоятельная работа
			теоретическое обучение	практические занятия	
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3	МДК 04.01.Организация работы повара	**136**	86	46	4
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3	Производственная практика	**144**			
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3	Промежуточная аттестация	**16**			
	Всего:	**296**			

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
МДК 04.01 Организация работы повара			
Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания			
Тема 1.1 Основы организации предприятий общественного питания	**Содержание**	**16**	
	Характеристика предприятий общественного питания. Нормативная и технологическая документация (ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН. Сборники рецептур и др.)	2	ОК 01-ОК 05 ОК 09 ПК 4.1
	Требования к производственному персоналу и к организации рабочих мест. Правила личной гигиены.	2	
	Виды, назначение, правила подготовки к работе механического и теплового оборудования	2	
	Виды, назначение, правила подготовки к работе весоизмерительного и холодильного оборудования.	2	
	Правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	2	
	Организация работы производственных цехов, предприятий питания.	2	
	Организация рабочих мест в заготовочных цехах предприятий питания. Организация рабочих мест в холодном цехе предприятий питания.	2	
	Организация рабочих мест в горячем цехе предприятий питания	2	
Раздел 2. Механическая кулинарная обработка сырья			
Тема 2.1 Обработка овощей и грибов	**Содержание**	**2**	
	Обработка овощей. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Обработка грибов. Требования к качеству и сроки хранения грибов	2	ОК 01-ОК 05 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2
Тема 2.2 Обработка рыбы и морепродуктов	**Содержание**	**6**	
	Общие требования к рыбе, товароведная характеристика	2	
	Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Обработка некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	2	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов	2	
Тема 2.3 Обработка мяса, субпродуктов и мясопродуктов	**Содержание**	**10**	
	Общие требования к мясу. Товароведная характеристика и механическая кулинарная обработка мяса	2	
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Приготовление мясных полуфабрикатов	2	
	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Полуфабрикаты из свинины.	2	
	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2	
	Обработка костей и субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов	2	
Тема 2.4 Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	**Содержание**	**4**	
	Общие требование к с/х птице, поступающей на предприятие. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.	2	
	Полуфабрикаты из птицы. Обработка субпродуктов из птицы. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы	2	
Раздел 3. Технология приготовления блюд			
Тема 3.1 Тепловая кулинарная обработка	**Содержание**	**2**	
	Способы тепловой кулинарной обработки (основные, комбинированные, вспомогательные)	2	ОК 01-ОК 05

Тема 3.2 Приготовление бульонов, супов, соусов	**Содержание**	**12**	ОК 09 ПК 4.1; ПК 4.2 ПК 4.3
	Значение супов в питании человека. Классификация супов. Приготовления бульонов для супов и соусов и подготовка продуктов.	2	
	Заправочные супы: классификации, правила варки. Приготовление щей, борщей и рассольников	2	
	Технология приготовления супов овощных, крупяных и с макаронными изделиями. Приготовление молочных супов, правила варки.	2	
	Практические занятия		
	Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов. Приготовление заправочных супов.	6	
Тема 3.3 Приготовление каш, блюд, гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	**Содержание**	**22**	
	Значение овощей, круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Правила варки овощей. Блюда и гарниры из отварных овощей и припущенных овощей	2	
	Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры тушеных и запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд Приготовление блюд из грибов	2	
	Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких).	2	
	Приготовление блюд и гарниров из круп	2	
	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий, приготовление блюд из грибов. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	Практические занятия		
	Приготовление блюд и гарниров из овощей	4	
	Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких); риса откидного и припущенного	4	
	Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки); бобовых (отварные с жиром, с жиром и луком); макаронных изделий (отварные с маслом, с сыром, с овощами, макаронник, лапшевник)	4	
Тема 3.4 Приготовление вторых блюд из рыбы и морепродуктов	**Содержание**	**12**	
	Значение рыбных блюд в питании человека. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы Организация рабочего места при приготовлении блюд из рыбы и рыбной котлетной массы	2	
	Варенная, припущенная, жареная, запеченная рыба: ассортимент, технология приготовления	2	
	Приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели, фрикадельки. Подбор гарнира, соуса, оформление. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения	2	
	Практические занятия		
	Приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели, фрикадельки. Подбор гарнира, соуса, оформление. Органолептическая оценка	6	
Тема 3.5 Приготовление горячих блюд из мяса, птицы и дичи.	**Содержание**	**22**	
	Значение блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы в питании человека. Подготовка мяса, субпродуктов к варке. Ассортимент, технология приготовления	2	
	Блюда из жаренного мяса и субпродуктов. ассортимент, технология приготовления	2	
	Блюда из тушеного и запеченного мяса: ассортимент, технология приготовления	2	
	Блюда из рубленой и котлетной массы ассортимент, технология приготовления	2	
	Блюда из отварной, жареной и тушеной птицы	2	
	Блюда из рубленой птицы. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения	2	

	Практические занятия		
	Приготовления блюд из мелкокусковых полуфабрикатов и котлетной массы. Подбор гарнира, соуса, оформление. Органолептическая оценка	6	
	Приготовления блюд из мяса птицы и котлетной массы. Подбор гарнира, соуса, оформление. Органолептическая оценка	4	
Тема 3.6 Приготовление блюд из яиц, творога и сыров	**Содержание**	6	
	Значение блюд из яиц и творога в питании человека. Характеристика и приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога и сроки их хранения	2	
	Практические занятия		
	Приготовления блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка	4	
Тема 3.7 Приготовление холодных блюд и закусок	**Содержание**	6	
	Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Подготовка продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения	2	
	Практические занятия		
	Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Органолептическая оценка	4	
Тема 3.8 Приготовление сладких блюд	**Содержание**	3	
	Значение сладких блюд и напитков в питании человека. Характеристика сладких блюд и напитков. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения	2	
Тема 3.9 Приготовление блюд из разных видов муки	**Содержание**	10	
	Значение изделий из теста в питании человека. Организация рабочего места при приготовлении мучных изделий	2	
	Приготовления дрожжевого теста. Приготовления теста для блинов и оладий	2	
	Приготовления фаршей и начинок: из мяса, рыбы, овощей, творога, плодов. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	2	
	Практические занятия		
	Приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков. Приготовления теста для блинов и оладий. Органолептическая оценка	4	
Самостоятельная работа. Составление технологических схем и таблиц.		**4**	ОК 01-ОК 05 ОК 09
Производственная практика. Виды работ Организация работы повара, подготовка производственного инвентаря, технического оборудования к работе; Первичная обработка овощей, клубнеплодов, корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, бобовых овощей Обработка свежих и сушеных грибов. Выполнение различных виды нарезки овощей: Картофеля: соломкой, брусочками, кубиками различных размеров, кружками, дольками, ломтиками, обтачивание, стружкой; Корнеплодов: моркови, петрушки, свеклы, репы и др.: соломкой, брусочками, кубиками разных размеров, кружочками, ломтиками, дольками, шестеренками, звездочками, гребешками и др.; Лука репчатого: кольцами, полукольцами, кубиками; Капусты белокочанной: соломкой, мелкими и крупными шашками, дольками; Эксплуатация машин для нарезки овощей Определение норм отходов при обработке овощей по сезонам Организация работы повара, подготовка производственного инвентаря, технического оборудования к работе;		**144**	ОК 01-ОК 05 ОК 09 ПК 4.1; ПК 4.2 ПК 4.3

Определение вида и состояния рыбы, поступающей в предприятия общественного питания; Подготовка рыбных продуктов к обработке: оттаивание, вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы: для отварных, припущенных и жаренных блюд; разделка рыбы целиком; пластование; разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями; без кожи и реберных костей; нарезание порционных кусков для варки, припускания и жарки; нарезка на кругляши. Отработка процесса приготовления котлетной массы: выбивание массы, раскидки по весу; формовки и панирования полуфабрикатов из котлетной массы (котлет, биточков, тефтелей) Подготовка работы повара и инструментов к работе; Определение качества мяса (сырья (вид и части туши). Приготовление полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых для жарки, тушения и варки, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы: работа с мясорубкой с соблюдение безопасных приемов труда; отработка приемов выбивания, раскидки по весу, формовки, панирования; укладка и хранение полуфабрикатов (котлет, биточков, тефтелей, зраз). Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы; Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов (печень и почки). Определение норм закладки сырья и выхода полуфабрикатов Организация работы повара для приготовления супов; Приготовление и оформление супов: борщ из свежей капусты с картофелем, щи из свежей и квашеной капусты, рассольник, суп с крупой, бобовыми, макаронными изделиями, фрикадельками, суп овощной, крестьянский, с домашней лапшой, с грибами и основных соусов. Проведение бракеража готовой продукции; Подбор столовой посуды для подачи и оформлении супов; Порционирование и отпуск супов; Организация работы повара по приготовлению блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых имакаронных изделий и соусов. Отработка приемов приготовления изделий из вязких каш (запеканок, пудингов, крупеников), блюд из макаронных и бобовых изделий и соусов к ним, оформление и отпуск блюд. Приготовление блюд: овощи в молочном соусе, свекла, тушеная с яблоками, соус сметанный, шницель капустный, соус сметанный, рулет или запеканка картофельные с овощами, соус томатный, помидоры, фаршированные рисом и морковью, соус сметанный с томатом; перец, фаршированный овощами и рисом, соус сметанный; крупеник; пудинг рисовый, соус сладкий; лапшевник с творогом; пюре из бобовых; морковный пудинг; плов из риса с фруктами. Проведение бракеража готовой продукции. Порционирование и отпуск блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий и соусов. Организация работы повара по приготовлению рыбных горячих блюд и соусов к ним. Приготовление блюд: рыба отварная, соус польский; рыба, запеченая по–русски; рыба, жареная с луком по–ленинградски; рыба в тесте жаренная, соус майонез с корнишонами; колбаски рыбные; тельное из рыбы, соус томатный; шницель рыбный натуральный; рыба отварная, соус голландский Проведение бракеража готовой продукции Подбор столовой посуды для подачи и оформлении блюд из рыбы; Порционирование и отпуск блюд из рыбы Организация работы повара по приготовлению мясных блюд и блюд из птицы и соусов к ним. Приготовление блюд из мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов (мясо отварное с соусом; лангет с соусом луковым; антрекот; котлеты отбивные; эскалоп с соусом; шашлык из баранины, свинины, говядины; бефстроганов; азу; печень по-строгановски). Приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели, фрикадельки, подбор гарнира, соуса, оформление. Проведение бракеража готовой продукции.		

Подбор столовой посуды для подачи и оформлении блюд из мяса и птицы Организация рабочего места повара по приготовлению по приготовлению блюд из яиц и творога. Приготовление блюд: омлет с луком; омлет, фаршированный мясными продуктами; пудинг из творога (запеченный), соус абрикосовый; крем творожный; творожное суфле. Проведение бракеража готовой продукции. Подбор столовой посуды для подачи и оформлении блюд из яиц и творога. Порционирование и отпуск блюд из яиц и творога. Организация работы повара по приготовлению холодных блюд Приготовление блюд: бутерброды открытые; канапе; ассорти мясное из кулинарных изделий; салат рыбный; салат столичный; салат из зеленого лука с яйцом; помидоры, фаршированные мясным или рыбным салатом; икра баклажанная или кабачковая; паштет из печени; рыба под маринадом; яйца фаршированные; сельдь рубленная; морковь с яблоками Проведение бракеража готовой продукции Подбор столовой посуды для подачи и оформлении горячих и холодных сладких блюд, напитков; порционирование и отпуск горячих и холодных сладких блюд, напитков; Организация работы повара по приготовлению сладких блюд и напитков. Приготовление блюд: мусс плодово–ягодный на манной крупе; самбук яблочный или сливочный; крем шоколадный или ванильный; суфле плодовое или ягодное; яблоки в тесте жаренные, соус яблочный; яблоки фаршированные; шарлотка яблочная, соус абрикосовый Проведение бракеража готовой продукции. Подбор столовой посуды для подачи и оформлении горячих и холодных сладких блюд, напитков. Порционирование и отпуск горячих и холодных сладких блюд, напитков. Организация работы повара по приготовлению мучных блюд (ознакомление с оснащением мучного кулинарного цеха, ассортиментом выпускаемой продукции; с инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления дрожжевого теста и изделий из него; правилами техники безопасности, санитарии и гигиены) Приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков, изучение соотношений муки и жидкости; Освоение навыков приготовления фаршей: из мяса, овощей, творога, плодов. Выпечка блинчиков с различными фаршами, оладьи и блинов. Проведение бракеража готовой продукции. Подбор столовой посуды для подачи и оформлении мучных блюд. Порционирование и отпуск мучных блюд.		
Промежуточная аттестация	**16**	
Всего:	**296**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная литература; наглядные пособия; справочно-нормативная документация

Технические средства обучения: мультимедиа проектор; компьютер.

Реализация программы модуля предполагает наличие мастерской «Поварское дело».

Оборудование «Поварское дело»: комплект инвентаря; основное и вспомогательное технологическое оборудование.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/568545

2. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 172 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10556-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/566022

3.2.2. Дополнительные источники:

Нормативно-правовое акты

1. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" : список изменяющих документов (в ред. решений Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013N 129 (ред. 25.06.2013),от 10.06.2014N 91: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 / Комиссия Таможенного союза. – Текст: электронный// ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.: введен впервые: дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва: Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст: электронный//ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products : межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.: введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва: Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст: электронный//ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию = Public catering. Technologicalinstructionsofproductsofcatering. General requirements for lay out development and composition: официальное издание: принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). -Москва: Стандартинформ, 2014 – Текст: электронный//ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельноеобновление. – URL: https://www.consultant.ru

5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное: утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.: введен впервые: дата внесения 2015 - 01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва: Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст: электронный//ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

6. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное: утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 458-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01.01.2016 г.: введен впервые: дата внесения 2016- 01 – 01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва: Стандартинформ, 2015. – V, 43, [1] с. – Текст: электронный//ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

7. ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании = Rules and regulations on hygiene, precooked and cooked foods in public catering: издание официальное: утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 мая 2016 г. N 358-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33688-2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2017 г.: введен впервые: дата внесения 2017- 06 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 5. – Москва: Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст: электронный//ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельноеобновление. – URL: https://www.consultant.ru

8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общиетребования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements: официальное издание: принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые: дата введения 2001-07-01 /разработан Открытым акционерным общество «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). - Москва: Стандартинформ, 2009 – Текст: электронный//ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

9. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering: национальный стандарт Российской федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 743-ст: введен впервые: дата введения 2013 - 01 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва: Стандартинформ, 2012. – V, 43, [1] с. – Текст: электронный//ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

10. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания = Public catering services. Storage of samples of products of public catering on enterprises of public catering: национальныйстандарт Российской федерации: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. N 1888-ст: введен впервые: дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации». – Москва: Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст: электронный//ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

11. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации = Public catering services. Products of public catering. General requirements for the production and implementation: национальный стандарт Российской федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. N 1979-ст: введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва: Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст: электронный//ООО «КонсультантПлюс»: [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва.: Дашков и К, 2014. - 207, [1] с. – Текст: непосредственный.

13. Сборник рецептур на продукцию общественного питания: в 2 томах. Т 2: сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 392, [3] с. - Текст: непосредственный.

14. Сборник рецептур на продукцию общественного питания: в 2 томах. Т 1: сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 880 с. - Текст: непосредственный.

Печатные и электронные издания:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/562294

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/562022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1	– соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте – готовит технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты на рабочем месте	-оценка решения ситуационных задач; -устный и письменный опрос; -оценка тестового контроля; -экзамен
ПК 4.2	– выполняет приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий с заданной рецептурой (технологическая карта) – выполняет оформление блюд, напитков и кулинарных изделий с заданной рецептурой – оценивает органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий	
ПК 4.3	– производит расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты	
ОК 01	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; – применение учебной и нормативной документации предпринимательской деятельности	
ОК 04	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 09	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в	

	профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен и квалификационный экзамен по профессиональному модулю. Для теоретического экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 3-х теоретических вопросов и 1-го практического задания. Для квалификационного экзамена экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерный перечень теоретических вопросов для экзамена

1. Расскажите о механической кулинарной обработке корнеплодов, способы нарезки и использование в приготовлении блюд.
2. Расскажите о механической кулинарной обработке картофеля: способы нарезки и использование в приготовлении блюд.
3. Расскажите о механической кулинарной обработке капустных овощей, способы нарезки и использование в приготовлении блюд.
4. Раскройте технологию приготовления и подготовку овощей для тушения и запекания.
5. Проанализируйте последовательность выполнения операций по подготовке круп к тепловой обработке. Правила варки рассыпчатых каш. Правила варки вязких каш.
6. Расскажите технологию приготовления жидких каш.
7. Дайте характеристику первичной обработки охлажденной рыбы и разделку для приготовления полуфабрикатов для варки и жарки.
8. Обоснуйте последовательность выполнения операций по подготовке рыбы к тепловой обработке для варки и припускания.
9. Раскройте процесс первичной обработки мороженой рыбы и разделку для приготовления полуфабрикатов для припускания и жарки основным способом.
10. Охарактеризуйте процесс разделки и обвалки задней части туши говядины их кулинарное назначение.
11. Расскажите технологию приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё.
12. Расскажите технологию приготовления рубленой массы из мяса и приготовление полуфабрикатов из неё.
13. Дайте характеристику механическую обработку сельскохозяйственной птицы и перечислите способы заправки.
14. Проанализируйте технологию обработки субпродуктов.
15. Проанализируйте технологию приготовления и использование костного и мясо–костного бульонов.
16. Обоснуйте последовательность выполнения операций при пассеровании муки, овощей и томат–пюре.
17. Раскройте технологию приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения блюд из яиц и творога.
18. Охарактеризуйте процесс подготовки продуктов для приготовления холодных блюд.
19. Проанализируйте процесс подготовки сырья для приготовления теста для оладий, блинов и блинчиков.

Примерный перечень практических заданий для теоретического экзамена

1. Рассчитайте сырьё для приготовления 70 порций блюда «Печень, жаренная с луком с картофелем отварным». Расчёты произвести по 2 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
2. Рассчитайте количество сырья для приготовления 75 порций блюда «Каша рассыпчатая гречневая с луком» по 1 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Произвести расчёт продуктов для приготовления 120 порций блюда «Биточки, рубленные из индейки с рисом, припущенным и соусом паровым» по 2 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Критерии оценивания результатов на теоретическом экзамене

Оценка «5» (отлично) ставится, если правильно раскрыто три вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «4» (хорошо) ставится, если правильно раскрыто два вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если правильно раскрыт один вопрос и правильно выполнено практическое задание или если правильно раскрыто два вопроса, а в выполнении практического задания допущены существенные ошибки;

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставиться, если раскрыт всего один вопрос и не выполнено практическое задание или полностью нет правильного раскрытия ни одного вопроса.

Примерный перечень ситуаций для квалификационного экзамена

1. Подберите и охарактеризуйте производственный инвентарь и инструменты для организации рабочего места при приготовлении простых блюд: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы, мучных и сладких блюд, холодных блюд и закусок.
2. Приготовьте две порции блюда (согласно задания).

Критерии оценивания результатов квалификационного экзамена

Показатель	Характеристика	Баллы
Во время технологического процесса		
Наличие спецодежды	Спецодежда не соответствует требованиям	0
	Спецодежда соответствует требованиям	2
Персональная гигиена	Грязная спецодежда у экзаменующегося, плохие привычки, снятия пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток.	0
	Спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы, моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток.	1
	Спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук.	2
Организация рабочего места	Рабочий процесс без четкой организации. Рабочее место перегружено инвентарем, расходным материалом, продуктами, грязное. Пол грязный.	0
	Рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место разграничено недостаточно четко.	1
	Экзаменующийся эффективно управляет временем. Рабочие поверхности и пол чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.	2
Корректное использование разделочных досок	Выбирает не правильную маркировку / цвет разделочной доски.	0
	Единичные нарушения при выборе маркировке / цвета разделочной доски.	1
	Соблюдается маркировка / цвет разделочной доски.	2

Знание кулинарной и тепловой обработки продуктов	Демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приемов кулинарной и тепловой обработки продуктов.	0
	Демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приемов кулинарной и тепловой обработки продуктов.	1
	Демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приемов кулинарной и тепловой обработки продуктов.	2
Техника безопасности на рабочем месте	Не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	0
	Соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием, допускаются незначительные нарушения	1
	Соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием	2
Во время презентации блюда		
Время подачи блюд	Экзаменующийся не уложился по времени	0
	Блюда приготовлены вовремя	2
Чистота тарелки	Наличие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев (даже в единичном случае)	0
	Отсутствие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев	2
Выход блюда	Не соответствует нормативным документам (Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий)	0
	Соответствует нормативным документам (Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий)	2
Внешний вид блюда	Блюдо непрезентабельно на вид, непривлекательно, неаппетитно.	0
	Блюдо в целом приятно на вид, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит.	1
	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, аппетитно.	2
Текстура блюда и отдельных компонентов	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям.	0
	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям.	2
Вкус блюда и отдельных компонентов	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям: перебивают вкус остальных компонентов (пересолено) или недостаточно выражены (недосолено)	0
	Блюдо имеет хороший вкус.	2
Качество блюда	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации.	0
	Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки.	1
	Хорошее качество приготовленного блюда с незначительными или легкоустранимыми недостатками.	2

Максимальное количество баллов: 26

Шкала оценивания результатов экзамена

Процентная шкала (%)	Баллы	Оценка	Вербальный аналог
100-86	26-23	5	Отлично
85-71	22-19	4	Хорошо
70-60	18-15	3	Удовлетворительно
менее 60	До 15	2	Неудовлетворительно