

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ
НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧУГУЕВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА И СЕРВИСА»

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Гришнова Т.В.

08 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБ ПОУ «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»

Е.В. Пачков

08 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР)

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(образовательная программа среднего профессионального образования
(программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих))**

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии.....

(Протокол № 1 от 25.08. 2023 г.)

Председатель комиссии

Евфимьева Е.Н.

с. Чугуевка

2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 7. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР)

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»

Разработчики:

Муха Надежда Николаевна, преподаватель, мастер производственного обучения преподаватель краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 7. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО
ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901
КОНДИТЕР)**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм** со сроком обучения 3,10 года на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования (Профессия по ОК 016.94: Повар, кондитер) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 7.1. Приготовление блюд из овощей и грибов
- 7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- 7.3. Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
- 7.4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
- 7.5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
- 7.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- 7.7. Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- 7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

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 в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

уметь:

- У1- подготавливать рабочее место ;
- У2- выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами ;
- У3- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
- У4-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения

знать:

-

- 31- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- 32- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- 33- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- 34- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- 35- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 36- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- 37- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего –712 часов, в том числе:

МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар

Объем образовательной программы - 102 часа;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 95 часов;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 4 часов.

Промежуточная аттестация – экзамен

МДК.07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер

Объем образовательной программы - 118 часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 111 часов;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 4 часа.

Промежуточная аттестация – экзамен

Учебная практика по модулю 180 часов

Производственная практика по модулю 288 часов

Экзамен по модулю 12 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала , в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3.	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
ПК 7.6.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.7.	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 3.

3.1. Тематический план профессионального модуля.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Курсовое проектирование часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1-11 П7.1-7.8	МДК.07.01 Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»		176	88	8	-		-
ОК 1-11 П7.1-7.8	МДК.07.02 Теоретическое обучение по рабочей профессии «Кондитер»		126	64	8	-		
ОК 1-11 П7.1-7.8	МДК.07.02 Теоретическое обучение по рабочей профессии		90	46	4	-		

	« Пекарь»							
ОК 1-11 П7.1-7.8	Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)						108	
ОК 1-11 ПК 7.1-7.8	Производственная практика							180
	Промежуточная аттестация	12						
	Всего:	236	98	42	2	16	-	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.7

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		4
МДК.07.01. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»		102	
Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание	3	2
	1 Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов. Современные способы обработки овощей. Методы защиты потребителей от вредного влияния		

		химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.). Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей		
	2	Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование		2
	3	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи, температура подачи		2
	4	Блюда и гарниры из жареных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Правила проведения бракеража		2
	Практические занятия		10	
	1	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из овощей».		
	2	Приготовление простых блюд и гарниров из овощей		
	3	Приготовление простых блюд и гарниров из грибов		
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание		3	
	1	Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения.		2

		Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность		
2		Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Блюда из макаронных изделий: способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд		
3		Сложные гарниры и блюда из круп, макаронных изделий, бобовых. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш		2
4		Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Виды творога, требования к качеству, химический состав, значение в питании, упаковка, правила хранения. Блюда из творога: способы сервировки и варианты оформления, подача блюд. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных блюд из сыра. Дополнительные ингредиенты		
5		Ассортимент сложных блюд из яиц и сыра. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
6		Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики		2

	<p>фаршированные. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Изделия: вареники (с различными фаршами); пельмени, пирог блинчатый. Характеристика дрожжевого теста. Сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.</p> <p>Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Изделия: блинчики; блинчики фаршированные; блины; оладьи</p>		
	Практические занятия	10	
1	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
2	Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога		
3	Технология приготовления и оформления изделий теста		
	Самостоятельные работы		
	1		
Тема №3. Приготовление супов и соусов	Содержание	3	
	1	1.Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов.Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Отличительные	

		особенности различных видов бульонов и отваров. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; посуда. Приготовление простых супов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Ассортимент сложных бульонов, горячих и холодных супов. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых бульонов, горячих и холодных супов		
	2	2.Технология приготовления простых холодных и горячих соусов. Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании. Приготовление простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи.Простые холодных и горячие соусы: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле. Приготовление мучных пассировок. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Разновидности сырья для приготовления соусов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	практические занятия		10	
	1	Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых супов и соусов		
	2	Технология приготовления, оформления и отпуска простых горячих супов		
	3	Технология приготовления, оформления и подачи холодных супов		

Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание		3	
	1	<p>1.Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, рыбного сырья и нерыбных продуктов моря.Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы. Обработка осетровой рыбы. Пластование рыбы на звенья и разрезание звеньев на части массой 4 – 5 кг. Подготовка рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, запекания. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов</p>		2
	2	<p>Технология приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде. Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Нормативно-техническая документация. Учет реализации полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы</p>		3
3	<p>Технология приготовления запеченных рыбных блюд и блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы. Блюда из котлетной массы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила</p>			

		проведения бракеража. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы		
	Практические занятия		12	
	1	Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыбы		
	2	Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы		
	3	Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы		
	4	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы		
	Самостоятельные работы		-	
	1			
Тема 1.5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	Содержание		3	
	1	Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, субпродуктов		
	2	Технология приготовления и оформления простых блюд из мяса и субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд.		

		Отварные, тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Жареные, запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из мяса в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом		
	3	Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.		
	Практические занятия		10	
	1	Разработка технологических схем механической обработки мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика		
	2	Приготовление простых блюд из мяса		
	3	Приготовление простых блюд из мяса		
	4	Приготовление простых блюд из домашней птицы, дичи и кролика		
Тема 1.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание		3	
	1	1.Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с		

		учетом вкусовых качеств продуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи: строганина, расколота, сибирский холодец, сущик		
	2	Технология приготовления и оформление бутербродов и гастрономических продуктов. Технология приготовления и оформление салатов, простых и сложных, горячих и холодных закусок и блюд. Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов Характеристика основных продуктов для приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Требования к качеству, хранение, температура подачи		
	Практические занятия		10	
	1	Составление технологических схем приготовления салатов, горячих и холодных закусок и блюд		
	2	Приготовление и оформление салатов из свежих и отварных овощей		
	3	Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок и блюд		
Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание		3	
	1	Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическая способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения		

		и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи		
	2	Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления		
	Практические занятия		10	
	1	Работа с нормативной документацией: составление технологических карт для приготовления холодных и горячих напитков		
	2	Приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков		
МДК 07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер			184	
Тема 1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание		2	
	1	Нормативные и технологические документы по организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Классификация оборудования. Охрана труда на предприятии		
	Практические занятия		14	
	1	Алгоритм производства сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
	2	Принцип работы механического оборудования		
	3	Принцип работы теплового оборудования		
	4	Принцип работы холодильного оборудования		
	5	Вспомогательное оборудование, инвентарь и измерительные приборы		
	6	Инвентарь и приспособления		
Тема 2. Санитарно-	Содержание		2	

гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к изготовлению и хранению. Хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Санитарные требования к личной гигиене персонала		
Тема 3. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	Содержание		2	
	1	Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (мука, крахмал, сахар)		
	2	Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (яйца, яичные продукты)		
	3	Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (молоко, молочные продукты, жир, масло, маргарин)		
	4	Характеристика разрыхлителей теста		
	5	Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (желирующие, плодово-ягодные продукты, орехи)		
	6	Контроль качества и безопасности сырья		
	7	Пищевые смеси промышленного производства		
	Практические занятия.			-
1				
Тема 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание		2	
	1	Классификация отделочных полуфабрикатов: желе, жженки, помады и карамели, глазури, сиропов, кремов, пралине и посыпок, марципана, сахарной мастики.		
	Практические занятия		30	
	1	Составить таблицу «Дефекты изготовления желе»		
	2	Расчет сырья и составление НТД для приготовления жженки		
	3	Расчёт сырья и составление КК, ТС на приготовление помады и карамели		
	4	Расчёт сырья и составление КК, ТС на приготовление глазури		
	5	Составить сводную таблицу рецептов на изготовление сиропов		
	6	Составить схему «Классификация кремов»		

	7	Составить НТД на приготовление белковых кремов		
	8	Расчёт сырья и составление КК, ТС на приготовление сливочных кремов		
	9	Расчет сырья и составление НТД для приготовления пралине и посыпки		
	10	Таблицы рецептур на приготовление марципана		
	11			
Тема 5. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	Содержание		2	
	1	Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 2. Классификация дрожжевого теста 3. Сущность процессов происходящих при замесе и выпечке теста 4. Технология приготовления фаршей и начинок 5. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста 6. Технология приготовления дрожжевого опарного теста 7. Технология приготовления теста с «отсдобкой» 8. Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста 9. Технология приготовления сдобного пресного теста 10. Технология приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	Практические занятия		12	
	1	Расчитать «Упек». «Припек» и «выход» выпечных изделий		
	2	Составление НТД на приготовление рисовых фаршей и фаршей из свежей капусты		
	3	Составление ТС и ТК на приготовление фруктовых начинок		
	4	Расчёт сырья и составление КК на приготовление фаршей и начинок		
	5	Составить ТС приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него		
	6	Составить ТС приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него		
	7	Составить ТС приготовления теста с «отсдобкой» и изделий из него»		
8	Составить ТС приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него			

	9	Составить ТС приготовления сдобного пресного теста и изделий из него		
	10	Составить ТК на приготовление праздничного хлеба Каравай		
	11			
Тема 6. Технология приготовления выпечных полуфабрикатов	Содержание		2	
	1	Классификация бездрожжевого теста . Способы разрыхления бездрожжевого теста. Технология приготовления вафельного полуфабриката . Технология приготовления слоенного пресного полуфабриката. Технология приготовления воздушного полуфабриката. Технология приготовления миндального полуфабриката. Технология приготовления заварного полуфабриката . Технология приготовления бисквитного полуфабриката с подогревом (основным способом). Технология приготовления полуфабриката бисквитным холодным способом . Технология приготовления масляного полуфабриката . Технология приготовления песочного полуфабриката . Технология приготовления пряничного полуфабриката		
	Практические занятия.		17	
	1	Составление ТС и ТК на выпеченные полуфабрикаты: вафельное, заварное, бисквитное, миндальное, слоёное, песочное.		
Тема 7. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		2	
	1	Технология приготовления пряничных изделий		
	2	Технология приготовления мелкоштучных бисквитных кондитерских изделий		
	3	Технология приготовления мелкоштучных песочных кондитерских изделий		
	4	Технология приготовления мелкоштучных слоёных кондитерских изделий		
	5	Технология приготовления мелкоштучных заварных кондитерских изделий		
	6	Технология приготовления мелкоштучных воздушных кондитерских изделий		
	7	Технология приготовления мелкоштучных миндальных кондитерских изделий		

	Практические занятия		12	
	1	Составление ТС, ТК приготовления мелкоштучных кондитерских изделий : пряничных, бисквитных, песочных, слоёных, заварных, воздушных.		
	2	Работа со сборником рецептов.		
Тема 8. Технология приготовления тортов и пирожных	Содержание		1	
	1	1. Классификация праздничных тортов 2. Технология приготовления бисквитных тортов и пирожных 3. Технология приготовления песочных тортов и пирожных 4. Технология приготовления слоеных тортов и пирожных 5. Технология приготовления белковых тортов и пирожных 6. Технология приготовления вафельных, миндальных тортов и пирожных 7. Технология приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных		
	Практические занятия		9	
	1	Составление ТК, КК на приготовление тортов и пирожных		
	2	Работа со сборником рецептов		
Учебная практика. Виды работ: Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. 2. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление сложной кулинарной продукции: - особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов. 3. Организация подготовки круп и приготовление сложной кулинарной продукции: - технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - приготовление блюд из бобовых и кукурузы, основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность. - варка макарон разными способами, приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд с применением инновационных технологий;			108	

<p>- способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров.</p> <p>4. Организация подготовки яиц, творога и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать); - приготовление блюд с применением инновационных технологий; - блюда из творога, способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим. Приготовление блюд с применением инновационных технологий. <p>5. Организация подготовки изделий из бездрожжевого теста и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени, приготовление блюд с применением инновационных технологий. <p>6. Организация подготовки бульонов, супов, соусов и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление различных видов бульонов и отваров; - приготовление простых супов, способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи; -приготовление блюд с применением инновационных технологий; - приготовление простых и горячих соусов, приготовление блюд с применением инновационных технологий. <p>7. Организация подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - правила размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой; -приготовление рыбных полуфабрикатов: крупных (целая рыба), порционных и мелкокусковых, приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре; - варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой, приготовление блюд с применением инновационных технологий. - приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы; - приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы и котлетной массы. <p>8. Организация подготовки мяса, птицы дичи и приготовление сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов; - приготовление простых блюд из мяса и с применением инновационных технологий; - общие приемы приготовления полуфабрикатов из птиц, последовательность выполнения технологических операций; -приготовление простых блюд из птицы и с применением инновационных технологий; 		
---	--	--

<p>- приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов;</p> <p>- приготовления холодных блюд и закусок, приготовление блюд с применением инновационных технологий.</p> <p>9. Организация подготовки бутербродов:</p> <p>- виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов.</p> <p>10. Организация подготовки холодных и горячих сладких блюд, а также напитков:</p> <p>- виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Приготовление блюд с применением инновационных технологий;</p> <p>- правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков;</p> <p>- требования к качеству напитков</p>		
<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-</p>	180	

<p>гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>10. Организация рабочих мест в кондитерском цехе</p> <p>11. Приготовление кондитерских изделий» «Сабле», бисквита «Красный бархат», биквита шоколадно-миндального, пирожного «Макарон», муссовых пирожных, заварного пирожного «Шу» с кракелином, крема белкового заварного, мусса ягодного, фруктового, шоколадного, крема из сливок, крема «Чиз», капкейков шоколадных, чизкейков;</p> <p>12. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных: торт;</p> <p>13. Приготовление и оформление муссовых тортов;</p> <p>14. Приготовление и оформление медовых тортов</p>		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	412	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

весы настольные электронные - 15

пароконвектомат - 1

конвекционная печь - 1

микроволновая печь - 1

расстоечный шкаф - 1

плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комфорки на человека - 7 фритюрница - 1

электрогриль (жарочная поверхность) - 1

плита wok - 1

гриль саламандр - 1

электроблинница - 1

электромармиты - 3

кофемашина с капучинатором - 1

кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1

ховоли (оборудование для варки кофе на песке) - 2

шкаф холодильный - 1

шкаф морозильный - 1

шкаф шоковой заморозки - 1

льдогенератор - 1

охлаждаемый прилавок-витрина - 1

фризер - 1

стол холодильный с охлаждаемой горкой

гранитор - 1

тестораскаточная машина - 1

планетарный миксер - 5

диспансер для подогрева тарелок - 1

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1

мясорубка - 1

слайсер - 1

машина для вакуумной упаковки - 1

куттер или бликсер (для тонкого измельчения) - 1

процессор кухонный - 1

овощерезка - 1

миксер для коктейлей - 1

привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1

кофемолка - 1

лампа для карамели - 1

аппарат для темперирования шоколада - 1

стол с охлаждаемой поверхностью - 1

стол с гранитной поверхностью - 1

стол с деревянной поверхностью - 1

сифон - 3

газовая горелка (для карамелизации) - 3

барная станция для порционирования соусов - 1

набор инструментов для карвинга - 15

овоскоп - 1
нитраттестер - 1
машина посудомоечная - 1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи □Текст□: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции □Текст□: учебник / И. П. Самородова. – М.: Академия, 2015. – 191 с.
3. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник □Текст□: / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М. : Академия, 2014. - 319 с.
4. Шумилкина, М. Н. Кондитер □Текст□: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

Дополнительная литература

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. □Текст□: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания : методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. – 58 с.
4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

Дополнительная литература(электронные)

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Овладение видом деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики. . Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа

руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Оценка качества освоения профессионального ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (выполнение работ по профессии 16675 ПОВАР, выполнение работ по 12901 КОНДИТЕР)

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала , должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинарному курсу профессионального модуля разрабатываются самостоятельно преподавателями и мастерами производственного обучения и доводятся до обучающихся в течении первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся в рамках профессионального модуля осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения профессиональных компетенций обучающихся;
- оценка общих компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Приготовление блюд из овощей и грибов	-подготовке, уборке рабочего места; -подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработке традиционных видов овощей, грибов; -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчетов с потребителями	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по

		<p><i>МДК в виде:</i> -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>
<p>ПК 7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>
<p>ПК 7.3. Приготовление супов и соусов</p>	<p>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов и соусов разнообразного ассортимента в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>

<p>ПК 7.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	<p>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом ; требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>
<p>ПК 7.5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика</p>	<p>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>
<p>ПК 7.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>	<p>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) Промежуточная аттестация</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями 	<p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>
<p>ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) <p>Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</p>
<p>ПК 7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовлении, хранении фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов; -подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; -ведении расчетов с потребителями 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы .) <p>Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль Тестирование в процессе проведения демонстрационного</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - оценивание результатов и последствия своих действий 	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики ;
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - определение необходимых источников информации. - оценивание практической значимости результатов поиска. 	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. - применение современной научной профессиональной терминологии. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы коллектива и команды - взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотное устное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. - проявление толерантности в рабочем коллективе - правильное оформления документов 	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	<ul style="list-style-type: none"> Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей Применение стандартов антикоррупционного поведения 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики

антикоррупционного поведения		
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдение норм экологической безопасности	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-Использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -Применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности -Использование средств профилактики перенапряжения, характерных для данной профессии	-наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -Выявление достоинств и недостатков коммерческой идеи. -Презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. -Составление бизнес плана. -Расчет размера выплат по процентным ставкам кредитования. -Определение источников финансирования	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.

