

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал
Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**
для специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(на базе основного общего образования)

СОГЛАСОВАНО:
Кафедра
Менеджмента и технологии бизнеса

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования
19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Протокол № 1
от «31» 08 2017 года

Зав. кафедрой



О.К. Луховская

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Исаева Е.Н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:

Исаев А.В., индивидуальный предприниматель предприятий общественного питания г. Иванова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих и должностям служащих

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация – техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовления основных супов и соусов
- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд; приготовления напитков

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 683 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 467 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 317 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 150 часов;

производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по рабочим профессиям Повар**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

	профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по профессии Повар

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 3.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.	104	82	72		22		-	-
ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Раздел 2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	110	90	78		20		-	-
ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Раздел 3. Приготовление основных супов и соусов.	42	22	8		20		-	-
ПК 1.2, ПК 3.4, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Раздел 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы.	52	30	16		22		-	
ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 3.4, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Раздел 5. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.	58	36	16		22		-	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	50	26	8		24			
ПК 5.1, ПК 5.2,	Раздел 7. Приготовление и оформление	45	25	7		20			

ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	сладких блюд и напитков.								
	Контрольная работа	2	2	2					
	Дифференцированный зачет	4	4						
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 1.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Производственная практика	216							216
	Всего:	683	317	207	-	150	-		216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих и должностям служащих

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание	10	
	1 ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов;	1	1,2
	2 характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	1	1,2
	3 техника обработки овощей, грибов, пряностей	1	1,2
	4 способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов	1	1,2
	5 температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	6 правила проведения бракеража	1	
	7 способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров	1	
	8 температура подачи; правила хранения овощей и грибов	1	
	9 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования	1	
	Практические работы	72	
	1 Санитарный режим предприятий общественного питания и техника безопасности	6	
	2 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей.	8	
	3 Органолептическая оценка овощей.	6	
	4 Расчет норм закладки овощей по сезонам (по заданным условиям)	8	
	5 Составление технологических схем обработки овощей	8	
	6 Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке продуктов растительного происхождения	8	
	7 Определение энергетической ценности пищевых продуктов	6	
	8 Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд и гарниров	8	

		из отварных и припущенных овощей		
	9	Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из отварных, припущенных овощей	8	
	10	Составление технологических карт приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	6	
Раздел 2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание		12	
	1	ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога	1	1,2
	2	способы минимизации отходов при подготовке продуктов	1	1,2
	3	температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	6	1,2
	4	правила проведения бракеража	1	
	5	способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров	1	
	6	температура подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд	1	
	7	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования .	1	
	Практические работы		78	
	1	Организация рабочего места для приготовления блюд из творога	8	
	2	Организация рабочего места для обработки яиц	8	
	3	Расчет норм круп и жидкости для приготовления гарниров из круп	6	
	4	Расчет норм круп и жидкости для приготовления каш	8	
	5	Составление технологических карт приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	10	
	6	Расчет воды для замеса теста заданной влажности»	6	
	7	Расчет расхода муки с учетом ее влажности, определение входа готовых изделий	6	
	8	Решение ситуационных задач по определению упека и припека в изделиях. Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной 46г).	10	
Раздел 3. Приготовление основных супов и соусов.	Содержание		14	
	1	классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов и соусов	2	1,2
	2	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов	2	1,2
	3	правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов	4	1,2

	4	температурный режим и правила приготовления супов и соусов	2	
	5	правила проведения бракеража	1	
	6	способы сервировки и варианты оформления	1	
	7	температура подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд	1	
	8	виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	1	
	Практические работы		8	
	1	Составление технологических карт приготовления основных супов и соусов	8	
Раздел 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы	Содержание		14	
	1	классификация, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	2	1,2
	2	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы	2	1,2
	3	последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы	4	
	4	правила проведения бракеража	1	
	5	способы сервировки и варианты оформления	1	
	6	температура подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы	2	
	7	температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы	1	
	8	виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	1	
	Практические работы		16	
	1	Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при механической обработке рыбы и нерыбных продуктов моря	8	
	2	Составление технологических карт приготовления простых блюд из рыбы	8	
	Раздел 5 . Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.	Содержание		20
1		классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы	2	1,2
2		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы	2	
3		последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы	2	
4		правила проведения бракеража	4	
5		способы сервировки и варианты оформления	2	
6		температура подачи; правила хранения и требования к качеству	2	
7		температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд	2	

	8	виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	
	Практические работы		16	
	1	Расчет массы мякоти и костей при механической обработке мяса и мясопродуктов	8	
	2	Составление технологических карт приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	8	
Раздел 6 . Приготовление и оформление холодных блюд и закусок..	Содержание		18	
	1	классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;	2	
	2	правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок	2	
	3	последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок	6	
	4	правила проведения бракеража	2	
	5	правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения	2	
	6	требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок	2	
	7	виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	
	Практические работы		8	
	1	Составление технологических карт приготовления холодных блюд и закусок	8	
Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.	Содержание		18	
	1	классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков	2	
	2	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков	2	
	3	последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков	4	
	4	правила проведения бракеража	2	
	5	способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков	2	
	6	температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температура подачи	2	
	7	требования к качеству сладких блюд и напитков	2	
	8	виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	
	Практические работы		7	
1	Составление технологических карт приготовления сладких блюд и напитков	7		

Контрольная работа	2	
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление кроссворда " Сырье, используемое для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов." .</p> <p>Подготовка презентации по теме: «Ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов.»</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Классификация блюд и гарниров из овощей и грибов.»</p> <p>Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из овощей и грибов." .</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Значение блюд и гарниров из овощей и грибов.»</p> <p>Разработка технологических карт блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Составление кроссворда " Сырье, используемое для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста." .</p> <p>Подготовка презентации по теме: «Ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов.»</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Классификация блюд и гарниров из овощей и грибов.»</p> <p>Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста"</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»</p> <p>Разработка технологических карт блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>Составление кроссворда " Сырье, используемое для приготовления основных супов и соусов " .</p> <p>Подготовка презентации по теме: «Ассортимент основных супов и соусов.»</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Классификация основных супов и соусов»</p> <p>Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации основных супов и соусов "</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Значение основных супов и соусов»</p> <p>Разработка технологических карт основных супов и соусов</p> <p>Составление кроссворда " Сырье, используемое для приготовления блюд из рыбы " .</p> <p>Подготовка презентации по теме: «Ассортимент блюд из рыбы».</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Классификация блюд из рыбы»</p> <p>Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации блюд из рыбы "</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Значение блюд из рыбы»</p> <p>Разработка технологических карт блюд из рыбы</p> <p>Составление кроссворда " Сырье, используемое для приготовления приготовления блюд из мяса и домашней птицы." .</p> <p>Подготовка презентации по теме: «Ассортимент блюд из мяса и домашней птицы».</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Классификация блюд из мяса и домашней птицы.»</p> <p>Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации блюд из мяса и домашней птицы."</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Значение блюд из мяса и домашней птицы.»</p> <p>Разработка технологических карт блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Составление кроссворда " Сырье, используемое для приготовления холодных блюд и закусок "</p> <p>Подготовка презентации по теме: «Ассортимент холодных блюд и закусок».</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Классификация холодных блюд и закусок»</p> <p>Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок "</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Значение холодных блюд и закусок»</p> <p>Разработка технологических карт холодных блюд и закусок</p> <p>Составление кроссворда " Сырье, используемое для приготовления сладких блюд и напитков "</p> <p>Подготовка презентации по теме: «Ассортимент сладких блюд и напитков».</p>	150	

Подготовка реферата по теме: «Классификация сладких блюд и напитков»			
Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд и напитков "			
Подготовка реферата по теме: «Значение сладких блюд и напитков»			
Разработка технологических карт сладких блюд и напитков			
Производственная практика		216	
1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	6	
2	первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	6	
3	приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	12	
4	оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	6	
5	подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	6	
6	приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	12	
7	приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	12	
8	приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем.	12	
9	приготовление бульонов и отваров, простых супов.	18	
10	приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	6	
11	приготовление простых холодных и горячих соусов.	6	
12	обработка рыбы с костным скелетом.	12	
13	приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	12	
14	приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	18	
15	обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы	6	
16	приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	6	
17	приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	12	
18	приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	6	
19	приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	6	
20	приготовление и оформление салатов.	6	
21	приготовление и оформление простых холодных закусок.	6	
22	приготовление и оформление простых холодных блюд.	6	
23	приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	6	
24	приготовление и оформление простых горячих напитков, простых холодных напитков.	6	
	Подготовка отчета. Дифференцированный зачет	6	
Квалификационный экзамен			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии приготовления пищи, лабораторий Учебный кулинарный цех, Технологическая.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.07** предполагает обязательную производственную практику в объеме **216** часов. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для повара и кондитеров: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 112 с.

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 248 с. — (Профессиональное образование)

Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар": учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 176 с.

Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 4-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).-гриф МО РФ

Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Лабзина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.

Журнал «Общепит: бизнес и искусство» 2012-2015 гг.

Журнал «Ресторанные ведомости» 2012-2015 гг.

Журнал «Ресторатор» 2012-2015 гг.

Журнал «Современный ресторан» 2012-2015 гг.

Интернет-ресурсы:

ЭБС Znanium.com
<http://www.znaniy.com>

Университетская библиотека online
<http://biblioclub.ru>

НЭБ КиберЛенинка

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2012. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -3000 экз.-гриф УМО

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.-гриф

Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело.

Конспект лекций : учебное пособие / И.В.

Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2012. - 158 с.

Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и Ко, 2012. - 496 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2012-2015 гг.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля должно предусматривать:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля должны предусматриваться групповые и индивидуальные консультации.

Освоение модуля должно обеспечиваться Учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля. Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 «Выполнение работ по профессии Повар»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Правильность и точность: проверки органолептическим способом качества и соответствия мяса выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса; использования различных технологий	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения

	приготовления полуфабрикатов из мяса;	практических и самостоятельных работ
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Правильность и точность: проверки органолептическим способом качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы; использования различных технологий приготовления полуфабрикатов из рыбы	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Правильность и точность: проверки органолептическим способом качества и соответствия домашней птицы соответствия технологическим требованиям к полуфабрикатам домашней птицы; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов домашней птицы; использования различных технологий приготовления полуфабрикатов домашней птицы;	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Правильность и точность: проверки органолептическим способом качества гастрономических продуктов; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; использования различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценки качества холодных блюд и закусок; выбора способов хранения с соблюдением температурного режима	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Правильность и точность: проверки органолептическим способом качества гастрономических продуктов; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; использования различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценки качества холодных блюд и	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ

	закусок; выбора способов хранения с соблюдением температурного режима	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Правильность и точность: проверки органолептическим способом качества гастрономических продуктов; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; использования различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценки качества холодных блюд и закусок; выбора способов хранения с соблюдением температурного режима	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Правильность и точность: проверки органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов; использование различных технологий приготовления и оформления основных супов; оценка качества готовых блюд;	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Правильность и точность: проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов; использование различных технологий приготовления и оформления основных соусов; оценка качества готовых блюд; охлаждение, замораживание, размораживание и разогрев отдельные компоненты для соусов	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов	Правильность и точность: органолептического оценивания качества проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбора производственного инвентаря и	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет

и сыра	<p>оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обработки различными методами овощи и грибы; нарезки и формования традиционных видов овощей и грибов; приготовления и оформления блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Правильность и точность: проверки органолептическим способом качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использования различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы оценки качества готовых блюд проверка органолептическим способом качества и соответствия мяса и домашней птицы соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использования различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценки качество готовых блюд</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Правильность и точность: проверки органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; приготовления и оформления блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста оценки качества готовых блюд;</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных</p>	<p>Правильность и точность: проверки органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный</p>

мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; приготовления и оформления блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста оценки качества готовых блюд;	Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Правильность и точность: проверки органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; приготовления и оформления блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста оценки качества готовых блюд;	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Правильность и точность: проверки органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; приготовления и оформления блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста оценки качества готовых блюд;	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Правильность и точность: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков; использования различных технологий приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценки качества холодных блюд и закусок;	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Правильность и точность: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определение их соответствия технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ

	<p>блюд и напитков; использования различных технологий приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценки качества холодных блюд и закусок;</p>	
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>Правильность и точность: выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; выбора способов хранения с соблюдением температурного режима выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков;</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ</p>
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>Правильность и точность: выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок;</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ</p>

	<p>выбора способов хранения с соблюдением температурного режима</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков;</p>	
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>Правильность и точность:</p> <p>органолептического оценивания качества выбора производственного инвентаря и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов;</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>выбора способов хранения с соблюдением температурного режима</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков;</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций</p> <p>Экзамен квалификационный</p> <p>Зачет дифференцированный</p> <p>Оценка выполнения практических и самостоятельных работ</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>Правильность и точность:</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов;</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций</p> <p>Экзамен квалификационный</p> <p>Зачет дифференцированный</p> <p>Оценка выполнения практических и самостоятельных работ</p>

	холодных блюд и закусок; выбора способов хранения с соблюдением температурного режима выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков;	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Правильность и точность: выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок; выбора способов хранения с соблюдением температурного режима выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков;	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен квалификационный Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических и самостоятельных работ

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>

Разработчик:

Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель отделения СПО
Исаева Е.Н.