

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Игарский многопрофильный техникум»



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор КГБПОУ «Игарский  
многопрофильный техникум»

Андреева М.А.

« 12 »

2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

По программе подготовки специалистов среднего звена  
для специальности социально-экономического профиля  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 5</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>28</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>34</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015г.№610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации;

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7. 1. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7. 2. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7. 3. Готовить бульоны, простые горячие и холодные супы.

ПК 7.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и мяса домашней птицы.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовки по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

### **иметь практический опыт:**

- подготовки сырья для приготовления блюд;
- механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы;
- приготовления простых полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов и домашней птицы

- приготовление и оформление простых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных продуктов, домашней птицы;
- приготовление и оформление простых супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении простых блюд;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления простых блюд;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления простых блюд;
- проводить механическую кулинарную обработку овощей, грибов, плодов, рыбы, мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- вести подготовку различных продуктов к тепловой обработке;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых горячих и холодных блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- выбирать способы хранения, охлаждения и замораживания готовых блюд с соблюдением температурного режима;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику, пищевую ценность и требования к качеству различных видов продуктов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых горячих и холодных блюд и напитков;
- способы минимизации отходов при механической кулинарной обработке и подготовке продуктов к технологическому процессу;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых блюд;
- температурный режим и последовательность выполнения технологических операций, правила приготовления простых горячих и холодных блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых горячих и холодных блюд и напитков;
- правила хранения, охлаждения и замораживания различных видов продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- температуру подачи блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии Повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1.	Раздел 1. Подготовка сырья и приготовление простых блюд из традиционных видов овощей и грибов	40	35	18	-	5	-		-
ПК 7.2.	Раздел 2 Подготовка продуктов и приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	15	12	9		3			
ПК 7.3.	Раздел 3 Подготовка продуктов и приготовление	47	41	25		6			

	бульонов и простых супов и соусов.								
ПК 7.5.	Раздел 5 Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление блюд из нее.	31	23	15		8			
ПК 7.6.	Раздел 6 Обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы приготовление блюд из них	53	45	23		8			
ПК 7.7	Раздел 7 Технологически процесс приготовления простых холодных блюд и закусок	17	12	7		5			
ПК 7.8	Раздел 8 Технологически процесс приготовления простых сладких блюд и напитков	17	12	5		5			
	Экзамен по МДК	3	3						
	Консультации	5	5						
	Учебная и производственная практика	72							36
	Экзамен по модулю	8							
	<b>Всего</b>	<b>308</b>	<b>188</b>	<b>102</b>		<b>40</b>		<b>36</b>	<b>36</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Подготовка сырья и приготовление простых блюд из традиционных видов овощей и грибов</b>		<b>40</b>	
<b>МДК 07.01. Выполнение работ по профессии Повар.</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 1.</b> Механическая кулинарная обработка овощей.	<b>Содержание</b>		
	1 Классификация овощей. Технологические операции механической кулинарной обработки традиционных видов овощей. Способы механической кулинарной обработки овощей.	1	2
	2 Формы нарезки традиционных видов овощей. Кулинарное использование нарезанных овощей, условия и сроки хранения.	5	2
	3 Подготовка овощей для фарширования.	1	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>11</b>	
	1 Подготовка рабочего места для обработки традиционных видов овощей. Подбор оборудования, инвентаря, посуды.	2	
	2 Отработка приемов и форм нарезки различных овощей	9	
<b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления простых блюд из традиционных видов овощей и грибов.	<b>Содержание</b>		
	1 Способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки продуктов.	1	2
	2 Приготовление простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей. Простые блюда и гарниры из вареных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.	4	2
	3 Обработка грибов и приготовление блюд из них.	1	2
	4 Требования к качеству овощных блюд. Условия и сроки их хранения.	1	2
	5 Контрольная работа	1	3
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1 Приготовление простых блюд и гарниров из традиционных видов	<b>10</b>	



		овощей		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			5	
Творческая работа по теме «Простые блюда стран мира из овощей» Подбор рецептов блюд из овощей забытой русской кухни.				
Раздел 2 Подготовка продуктов и приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			<b>15</b>	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар.			<b>15</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Технология Подготовки продуктов и приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<b>Содержание</b>			
	1	Приготовление простых блюд и гарниров из круп и бобовых	1	2
	2	Приготовление простых блюд и гарниров из яиц и творога.	1	2
	3	Приготовление простых блюд и гарниров из теста с фаршем	1	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>9</b>	
	1	Приготовление простых блюд и гарниров из круп.	2	
	2	Приготовление простых блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий, яиц.	3	
3	Приготовление простых блюд и гарниров из теста с фаршем	4		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			3	
Творческая работа по теме «Простые блюда стран мира из круп и бобовых» Подбор рецептов блюд забытой русской кухни из бобовых, яиц и творога.				
<b>Раздел 3 Подготовка продуктов и приготовление бульонов и простых горячих и холодных супов.</b>			<b>47</b>	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар.			<b>47</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Технология приготовления бульонов	<b>Содержание</b>			
	1	Технология приготовления бульонов (костного, мясной, мясокостного, рыбного, из птицы). Овощной и грибной отвары.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>5</b>	
	1	Приготовление мясного и костного бульонов	3	
	2	Приготовление грибного отвара	2	
<b>Тема 3.2.</b> Технология приготовления горячих супов.	<b>Содержание</b>			
	1	Классификация супов. Технология приготовления заправочных супов (щи, борщи, рассольники, овощные и картофельные супы, супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми). Правила варки супов.	4	2
	2	Технология приготовления молочных и сладких супов (с крупами, макаронными изделиями, овощами)	1	2
	3	Требования к качеству и хранение горячих супов.	1	2

	<b>Лабораторные работы</b>		<b>10</b>		
	1	Приготовление заправочных супов	7		
	3	Приготовление молочных и сладких супов	3		
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление полуфабрикатов для соусов.	<b>Содержание</b>				
	1	Приготовление мучных пассеровок и бульонов для приготовления соусов.	1	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>3</b>		
	1	Приготовление мучных пассеровок .	1		
	2	Приготовление коричневого бульона.	2		
<b>Тема 3.4</b> Технология приготовления горячих соусов.	<b>Содержание</b>				
	1	Соус красный основной и его производные (луковый, красный с луком и огурцами, с кореньями, кисло-сладкий). Использование красных соусов.	2	2	
	2	Соус белый основной на мясном бульоне и его производные (соус паровой, с яйцом, томатный). Использование соусов.	2	2	
	3	Соус белый на рыбном бульоне и его производные (соус паровой, с рассолом, томатный). Грибной соус и его производные ( соус томатный, кисло-сладкий). Использование соусов.	1	2	
	4	Молочные и сметанные соусы и их производные (соус молочный с луком, сметанный с луком, сметанный с томатом, с луком и томатом, с хреном). Использование соусов.	1	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>7</b>		
	1	Приготовление красного основного соуса и его производных	3		
	2	Приготовление белого основного соуса на мясном и рыбном бульонах и его производных.	3		
	3	Приготовление молочных и сметанных соусов..	1		
	Контрольная работа		1		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Творческая работа по теме «Простые супы мировой кухни» «Простые горячие и холодные соусы стран мира» Подбор рецептов супов забытой русской кухни Подбор рецептов горячих соусов забытой русской кухни. Изготовление плаката «Схема приготовления соуса красного основного» и «Схема приготовления соуса белого основного»			6	
	<b>Раздел 4 Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление блюд из нее.</b>			<b>31</b>	

<b>МДК 07.01. Выполнение работ по профессии Повар.</b>		<b>31</b>			
<b>Тема 4.1.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	<b>Содержание</b>				
	1	Классификация рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде, на порционные куски ((кругляши), на филе.	2	2	
	2	Обработка некоторых видов рыб. Обработка судака, наваги, пикши, камбалы, линя, серебристого хека, соленой сельди.	1	2	
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Полуфабрикаты для варки, припускания, жаренья основным способом. во фритюре и на гриле. Виды панировки для приготовления блюд из рыбы.	1	2	
	4	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1	2	
	5	Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов	1	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>7</b>		
	1	Приготовление полуфабриката для приготовления в целом виде	2		
	2	Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания.	3		
	3	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2		
	<b>Тема 4.2.</b> Технология приготовления рыбных блюд.	<b>Содержание</b>			
		1	Технология приготовления рыбы отварной и припущенной. Варка рыбы порционными кусками, целыми тушками и звеньями. Подбор соусов для отпуска рыбы отварной.	2	3
		2	Технология приготовления рыбы жареной основным способом. Подбор соусов и гарниров для отпуска.	2	3
3		Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Подбор соусов и гарниров для отпуска блюд.	2	3	
4		Требования к качеству и сроки хранения рыбных блюд.	1	3	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>			
1		Приготовление и подготовка к отпуску рыбы отварной и припущенной	2		
2		Приготовление и подготовка к отпуску рыбы жареной основным способом.	3		
3		Приготовление и подготовка к отпуску блюд и рыбной котлетной массы	3		
Контрольная работа		1			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Творческая работа по теме «Простые рыбные блюда стран мира»		8			

Подбор рецептов рыбных блюд забытой русской кухни.				
<b>Раздел 6. Обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы при приготовлении блюд из них</b>		<b>53</b>		
<b>МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар.</b>		<b>53</b>		
<b>Тема 5.1.</b> Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы	<b>Содержание</b>			
	1	Классификация мяса и домашней птицы. Требования к качеству мяса. Механическая кулинарная обработка мяса.	1	2
	2	Кулинарный разруб и обвалка говяжьей туши. Деление полутуши на отруба	1	2
	3	Кулинарный разруб и обвалка свиной и бараньей туши. Деление полутуши на отруба	3	2
	4	Механическая кулинарная обработка мяса домашней птицы	1	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>2</b>	
	1	Составление схемы разделки говяжьей и свиной туши	2	
<b>Тема 5.2.</b> Технология приготовления мясных полуфабрикатов.	<b>Содержание</b>			
	1	Приготовления мясных полуфабрикатов из говядины. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты	1	3
	2	Приготовления мясных полуфабрикатов из баранины и свинины. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты	1	3
	3	Приготовление рубленной и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	1	3
	4	Обработка мясных субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них	1	3
	5	Требование к качеству и хранение мясных полуфабрикатов	1	3
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>	
	1	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.	2	
	2	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	
	3	Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	4	Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	2	
<b>Тема 5.3.</b> технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	<b>Содержание</b>			
	1	Технология приготовления отварных и припущенных мясных блюд. Подбор гарниров и соусов для отпуска блюд.	2	3
	2	Технология приготовления жареных мясных блюд. Подбор гарниров и соусов для отпуска блюд.	2	3
	3	Технология приготовления тушеных и запеченных мясных	2	3

		блюد. Подбор гарниров и соусов для отпуска блюд.		
	4	Технология приготовления рубленных мясных блюд и блюд из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов для отпуска блюд.	1	3
	5	Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов. Подбор гарниров и соусов для отпуска блюд.	3	3
	7	Требования к качеству и хранение готовых блюд из мяса и домашней птицы.	1	3
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>13</b>	
	1	Приготовление и подготовка к отпуску отварных и припущенных блюд из мяса и домашней птицы.	2	
	2	Приготовление и подготовка к отпуску жареных блюд из мяса и домашней птицы.	4	
	3	Приготовление и подготовка к отпуску запеченных блюд из мяса.	3	
	4	Приготовление и подготовка к отпуску тушеных блюд из мяса и домашней птицы.	2	
	5	Приготовление и подготовка к отпуску блюд из рубленой и котлетной массы из мяса.	2	
	Контрольная работа		1	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			8	
Творческая работа по теме «Простые блюд из мяса и домашней птицы стран мира»				
Подбор рецептов блюд из мяса и домашней птицы забытой русской кухни.				
Изготовления плаката по разделке говяжьей, свиной и бараньей туш.				
<b>Раздел 6 Технологический процесс приготовления простых холодных блюд и закусок</b>			<b>17</b>	
<b>МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар.</b>			<b>17</b>	
<b>Тема 6.1.</b>	<b>Содержание</b>			
Технология приготовления простых холодных блюд и закусок.	1	Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	1	2
	2	Технология приготовления и оформления бутербродов.	1	3
	3	Технология приготовления простых салатов и винегретов	1	3
	4	Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц.	1	3
	5	Требования к качеству и хранение холодных блюд и закусок	1	3
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>7</b>	
	1	Приготовление бутербродов	3	
	2	Приготовление салатов и винегретов.	2	

	3	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Творческая работа по теме «Простые холодные блюда и закуски стран мира» Подбор рецептов холодных блюд и закусок забытой русской кухни.			5	
<b>Раздел 7 Технологически процесс приготовления простых сладких блюд и напитков</b>			<b>17</b>	
<b>МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар.</b>			<b>17</b>	
<b>Тема 7.1.</b> Технология приготовления простых сладких блюд и напитков	<b>Содержание</b>			
	1	Технология приготовления компотов.	1	3
	2	Технология приготовления киселей.	1	3
	3	Технология приготовления желе.	1	3
	4	Технология приготовления простых горячих сладких блюд.	1	3
	5	Технология приготовления горячих и холодных напитков.	1	3
	6	Требования к качеству и хранение сладких блюд, горячих и холодных напитков.	1	3
	7	Контрольная работа	1	3
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>5</b>	
	1	Приготовление сладких блюд.	3	
2	Приготовление горячих и холодных напитков	2		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Творческая работа по теме «Простые сладких блюд стран мира» Подбор рецептов сладких блюд, горячих и холодных напитков забытой русской кухни.			5	
<b>Консультации</b>			5	
<b>Экзамен по МДК</b>			3	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) при выполнении работ по профессии Повар 2. Отработка практических навыков обработки и нарезки традиционных видов овощей и грибов. Хранение обработанных овощей. Контроль качества и безопасности обработанных овощей 3. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализация отварных, припущенных, жаренных и запеченных блюд и гарниров из традиционных видов овощей. Контроль качества и безопасности блюд и гарниров из овощей 4. Отработка практических навыков механической обработки мяса и рыбы с костным скелетом.			6	

Хранение и контроль качества обработанных продуктов. Дифференцированный зачет.		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации отварных, припущенных, жаренных и запеченных блюд и гарниров из овощей. Контроль качества и безопасности блюд и гарниров из овощей 2. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Хранение готовых блюд, контроль их качества и безопасности. 3. Практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд и гарниров из яиц, творога и теста. Хранение готовых блюд, контроль их качества и безопасности. 4. . Практических навыков приготовления, оформления и реализации простых блюд из рыбы с подбором специй, соусов и гарниров. Хранение готовых блюд, контроль их качества и безопасности. 5. Практических навыков приготовления, оформления и реализации простых блюд из мяса с подбором специй, соусов и гарниров. Хранение готовых блюд, контроль их качества и безопасности. Дифференцированный зачет.	36	
<b>Экзамен по модулю</b>	8	
<b>Всего</b>	308	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного производства» и учебной кухни ресторана

Оснащение учебного кабинета

1. Столы ученические лекционные – 13 шт.
2. Стул ученический – 26 шт.
3. Стол учительский – 1 шт.
4. Шкаф – 2 шт.
5. Доска классная – 1 шт.
6. Буфет – 1 шт
7. Муляжи блюд
6. Альбомы полуфабрикатов и блюд
7. Набор плакатов по механическому, тепловому и холодильному оборудованию

### **Оснащение учебной кухни ресторана**

1. Пароконвектомат – 1 шт
2. Шкаф жарочный ЭШФ-2, 2секц. 3 прот. 470\*580 10кВт -1 шт
3. Шкаф жарочный – ШЖЭ -2 – 1 шт
4. Микроволновая печь - 1 шт
12. Расстоечный шкаф – 1 шт
5. Электроплита ПЭМ-4-010 380В 17+2кВт 240кг - 1 шт.
6. Электроплита ПЭ-2/9380В 9+1кВт125кг
7. Плита индукционная - 14 шт
8. Электрофритюрница – 1 шт
9. Электрогриль жарочная поверхность – 1 шт
10. Электрогриль саламандер – 1 шт
11. Плита Wok – 1 шт
12. Электроблинница - 2 шт
13. Электромармиты – 1 шт
14. Шкафы холодильные бытовые – 4 шт
15. Прилавок низкотемпературный – 1 шт
16. Шкаф шоковой заморозки – 1 шт
17. Льдогенератор – 1 шт
18. Гранитор – 1 шт
19. Охлаждаемый прилавок-витрина – 1 шт
20. Стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт
21. Тестораскаточная машина – 1 шт
22. Миксер планетарный 5 л – 2 шт
23. Диспансер для подогрева терелок – 1 шт
24. Блендер ручной – 1 шт
25. Мясорубка – 1 шт



26. Слайсер – 1 шт
27. Машина для вакуумной упаковки – 1 шт
28. Кутер – 1 шт
29. Процессор кухонный – 1 шт
30. Овощерезка – 1 шт
31. Привод универсальный с механизмами для нарезки и протираия – 1 шт
32. Соковыжималка для цитрусовых – 1 шт
33. Стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт
34. Барная станция для порционирования соусов – 1 шт
35. Набор инструментов для карвинга – 2 шт
36. Машина посудомоечная – 1 шт
37. Стеллажи – 2 шт
38. Ванна моечная двухсекционная – 1 шт
39. Ванна моечная трехсекционная – 1 шт
40. Овоскоп – 1 шт
41. Нитраттестер – 1 шт
42. Термометр со щупом – 1 шт
43. Инфракрасный термометр – 1шт
44. Набор инструментов для карвинга – 2 шт
45. Наборы кухонной посуды
46. Наборы столовой посуды
47. Наборы приспособлений, кухонного инвентаря и инструментов для повара.
48. Формы для запекания.
49. Гастроёмкости для хранения полуфабрикатов
50. Стол производственный СР-2/1500/700 – 4 шт.
51. Стол производственный СР-3/1200/700 – 5 шт.
52. Стол для заполнения дневников -1 шт.
53. Стулья – 10 шт

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. СПО – М.: Изд.центр «Академия», 2010.
3. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для НПО: Учеб.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Изд.центр «Академия», 2008.
4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
5. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.

6. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
7. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.

#### **Нормативные документы:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
13. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов

#### **Дополнительные источники:**

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.

3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

#### **Периодические издания:**

1. Журнал «Современный ресторан».
2. Журнал «Питание и общество».

#### **Профессиональные информационные системы:**

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

#### **Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

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

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части каждого раздела модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально. Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках

профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга, технического оснащения рабочего места.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
--	--	---

<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для механической кулинарной обработки всех видов овощей и грибов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- правильность выбора оборудования, инвентаря и приспособлений для обработки овощей и приготовления блюд из них;</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- расчет набора продуктов для приготовления оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- правильность выбора посуды для отпуска простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- выполнение действий по оформлению простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- проведение бракеража готовых блюд и гарниров в соответствии с требованиями качества;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения практической работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и</li> </ul>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение условий и сроков хранения овощных полуфабрикатов и готовых блюд.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 7.2. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для подготовки к технологическому процессу круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- правильность выбора оборудования, инвентаря и приспособлений для подготовки к технологическому процессу круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога и приготовления блюд из них;</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с фаршем в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с фаршем;</li> <li>- расчет набора продуктов для приготовления оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с фаршем;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценково время выполнения практической работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы;</li> </ul>

	<p>простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с фаршем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- правильность выбора посуды для отпуска простых блюд и гарниров из;круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с фаршем</li> <li>- выполнение действий по оформлению простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с фаршем;</li> <li>- проведение бракеражаготовых блюд и гарниров в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с фаршем.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдениево время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдениево время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдениево время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценкаво время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 7.3. Готовить бульоны, простые горячие и холодные супы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для подготовки к технологическому процессу ингредиентов бульонов и суповс соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- правильность выбора оборудования, инвентаря и приспособлений для приготовления простых холодных и горячих супов;</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении простых горячих и холодных супов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдениево время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценкаво время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдениево время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдениево время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдениево время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдениево время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>





	<p>при приготовлении и использовании простых горячих и холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет набора продуктов для приготовления простых горячих и холодных соусов;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения операций согласно технологического процесса приготовления и использования простых горячих и холодных соусов;</li> <li>- выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- правильность выбора посуды для отпуска простых горячих и холодных соусов;</li> <li>- проведение бракеража готовых соусов в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения готовых горячих и холодных соусов.</li> </ul>	<p>время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса обработки рыбного сырья;</li> <li>- организация рабочего места для подготовки к технологическому процессу рыбного сырья и рыбных полуфабрикатов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- правильность выбора оборудования, инвентаря и приспособлений для обработки рыбы с костным скелетом и приготовления простых блюд из нее;</li> <li>- соблюдение правил подготовки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<p>инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы;</li> <li>- расчет набора продуктов для приготовления простых блюд из рыбы;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения операций согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы;</li> <li>- выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из рыбы;</li> <li>- проведение бракеража готовых блюд из рыбы в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы.</li> </ul>	<p>время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и мяса домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса обработки мясного сырья;</li> <li>- организация рабочего места для подготовки к технологическому процессу мясного сырья и мясных полуфабрикатов с соблюдением санитарно –</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<p>гигиенических норм и правил;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора оборудования, инвентаря и приспособлений для обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы и приготовления простых блюд из них;</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- расчет набора продуктов для приготовления простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения операций согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- проведение бракеража готовых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения готовых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>
--	---	--

<p>ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для подготовки продуктов к технологическому процессу и приготовления простых холодных блюд и закусок с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных блюд и закусок с учётом их качества;</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки продуктов и приготовления простых холодных блюд и закусок;</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li>   <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li>   <li>- расчет набора продуктов для приготовления простых холодных блюд и закусок;</li>   <li>- приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок из различного вида сырья, в соответствии с использованием различных технологий;</li> <li>- выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций;</li>   <li>- правильность выбора посуды для отпуска простых холодных блюд и закусок;</li> <li>- подбор гарниров и соусов в соответствии с использованием различных технологий;</li>   <li>- оптимальное применение в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li>   <li>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li>   <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во</li> </ul>
---	--	---

	<p>оформлении готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение бракеража готовых холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения готовых холодных блюд и закусок.</li> </ul>	<p>время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 7.8. Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для подготовки продуктов к технологическому процессу и приготовления простых сладких блюд и напитков с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых сладких блюд и напитков;</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- расчет набора продуктов для приготовления простых сладких блюд и напитков;</li> <li>- приготовление и оформление простых сладких блюд и напитков в соответствии с использованием различных технологий;</li> <li>- правильность выбора посуды для отпуска простых сладких блюд и напитков;</li> <li>- проведение бракеража готовых сладких блюд и напитков в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>

	хранения готовых сладких блюд и напитков.	время выполнения лабораторной работы.
--	---	---------------------------------------

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; -участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	- правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами ( технологические карты,	-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных

<p>эффективность и качество.</p>	<p>инструкции...);  - обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций;  - личная оценка результативности;  - личная оценка качества выполненной работы;</p>	<p>производственных задач;  - самооценка результативности и качества выполненной работы;  - устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- полнота представления ответственности за результаты своей работы;  - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;  - принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания.</p>	<p>- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики;  - тестирование;  - личная оценка;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - наблюдение за действиями студентов на практических занятиях</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- уровень владения различными способами поиска информации;  - умение выбрать полезную информацию;  - адекватность полезности выбранной информации;  - оперативность поиска необходимой информации;  - степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования;  - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации;</p>	<p>- оценка подобранной информации по данному модулю;  - тестирование;  - личная оценка;  - оценка подготовленных рефератов;  - выполнение творческих работ</p>
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности;  - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, учебной производственной</p>	<p>- оценка созданных электронных презентаций;  - оценка электронного портфолио;  - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</p>

	практике;	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями;</li> <li>- степень владения без конфликтного общения;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.</li> <li>- наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике;</li> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.</li> </ul>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий;</li> <li>- грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- личная оценка;</li> <li>- наблюдение за работой членов команды во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поиск путей повышения профессионального и личностного развития,</li> <li>- побуждение к деятельности по самообразованию;</li> <li>- планирование повышения квалификации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-анкетирование;</li> <li>- социологический опрос;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>



<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- определение способа действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности; - определение и выполнение задачи исходя из цели;</p>	<p>- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - личная оценка;</p>
--	--	--