

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сервис и туризм»
30 августа 2019 г.
Председатель
_____ Т.В. Гавозда

Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
30 августа 2019 г.
_____ Н.В. Плошник
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от _____ 2019 г.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России №384 от 22 апреля 2014, зарегистрированного Минюстом РФ № 33234 от 23 июля 2014г, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессиональных стандартов: №557 ПС Повар, приказ Минтруда РФ № 610н от 8 сентября 2015г; № 549 ПС Кондитер, приказ Минтруда РФ № 597н от 7 сентября 2015 г требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia (WSR)/ WorldSkills International (WSI) по компетенциям: КЗ 2016 НЧ «Поварское дело», НЧ 2016 КЗ «Кондитерское дело»

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик: Гавозда Т.В., преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В., директор ГК ПОП
ресторан «Магеллан» и летнего кафе
«Журавли»

Квалификация по диплому:
инженер-технолог

(подпись)

Сухорукова С.А., преподаватель ГБПОУ КК
КТК

Квалификация по диплому
инженер

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК7.1 Организовывать подготовку и приготовление блюд из овощей и грибов

ПК7.2 Организовывать подготовку и приготовление бульонов, супов и соусов

ПК7.3.Организовывать подготовку и приготовление холодных блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК7.4 Организовывать подготовку и приготовления п/ф из рыбы, мяса, птицы

ПК.7.5 Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам

ПК 7.6. Готовить фуршетные блюда

ПК 7.7.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК7.8 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК7.9 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК7.10Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК7.11. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.12. Готовить, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию

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

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

по профессии **16675 Повар**

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки, приготовления блюд из овощей и грибов;
- приготовления основных супов и соусов;
- приготовление холодных блюд, напитков и кулинарных изделий, полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса, птицы;
- проверять органолептическим методом качество овощей, грибов, гастрономических продуктов, рыбы, мяса, птицы;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы;
- подготовки мяса, рыбы, птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь для подготовки и приготовления блюд и

гарниров

- контроля качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;
- *приготовления региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам*
- *приготовления фуршетных блюд*

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов ;
- соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей, грибов, холодных блюд, напитков и кулинарных изделий, мяса, рыбы и птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов и блюд;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов
- *готовить региональные блюда в соответствии с питательными свойствами продукта;*
- *готовить фуршетные блюда*

по профессии **16675 Повар**

знать:

- 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;
- 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; напитков и кулинарных

изделий;

- виды, свойства и кулинарное значение картофеля, овощей, грибов, полуфабрикатов из котлетной массы;
 - технологию приготовления и оформления блюд из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;
 - требования к качеству блюд и полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;
 - сроки и условия хранения блюд и полуфабрикатов;
 - признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
 - назначение и правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов, посуды и правила ухода за ними
 - технологию приготовления региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам;
 - технологию приготовления фушетных блюд
- по профессии **12901 Кондитер**

иметь практический опыт:

- приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
- *готовить, оформлять и презентовать кондитерскую продукцию: торты, гато и антреме ;*
- *готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаши, желе, муссы, фрукты;*
- *готовить, оформлять и презентовать шоколадную продукцию*

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых для приготовления мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- температурный режим хранения;
- требования к качеству простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- назначение и правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов, посуды и правила ухода за ними
- *приготовление антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаша, желе, муссы, фрукты;*
- *технология приготовления, оформления и презентацию изделий из шоколада*

1.3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Рабочая программа МДК введена за счет вариативной части в количестве: всего –663 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –663 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 274 часов, в т.ч. практические занятия 140 часов;

самостоятельной работы обучающегося 137_часов;

учебной – 108; производственной практики –144часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление широкого ассортимента блюд из овощей и грибов; бульонов и супов; блюд из рыбы и мяса, соусов; приготовление широкого ассортимента простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Организовывать подготовку и приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Организовывать подготовку и приготовление бульонов, супов и соусов
ПК 7.3	Организовывать подготовку и приготовление холодных блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.4	Организовывать подготовку и приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы
ПК 7.5	<i>Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам</i>
ПК 7.6	<i>Готовить фуршетные блюда</i>
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 7.8	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 7.9	Готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки.
ПК 7.10	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.11	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 7.12	<i>Готовить, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию</i>
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 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),
			Всего,	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч., курсовая работа (проект),	Всего,	в т.ч., курсовая работа (проект),		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1-ПК 7.4	Раздел 1. Осуществление подготовки продуктов и приготовление блюд по профессии 16675 Повар	345	134	70		67	*	36	108
ПК 7.5- ПК 7.8	Раздел 2. Осуществление подготовки сырья и приготовление изделий по профессии 12901 Кондитер	318	140	70		70		72	36
	Всего:	663	274	140	*	137	*	108	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» и «Кондитер»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление подготовки продуктов и приготовление блюд по профессии «Повар»		345	
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления готовой кулинарной продукции		201	
Тема 1.1. Осуществление подготовки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала	16	
	1. Технологическая характеристика овощей и грибов. Органолептическая оценка овощей		
	2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструмента и безопасное их использование		
	3. Способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из овощей		
	4. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей		
	5. Ассортимент охлажденных и замороженных полуфабрикатов из овощей, грибов. Правила охлаждения и замораживание подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов		
	6. Ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей		
	7. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей.		
	8. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей		

	9	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.			
	10	Технология приготовления блюд и гарниры из запеченных и фаршированных овощей			
	11	Обработка грибов. Способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из грибов			
	12	Технология приготовления блюд грибов			
	13	Подбор пряностей и приправ при приготовлении готовых блюд из овощей и грибов.			
	14	Температурный и санитарный режим при приготовлении готовых блюд из овощей.			
	15	Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей и грибов			
	16	Контроль качества и безопасности приготовления готовых блюд из овощей и грибов.			
	Лабораторные работы			4	
	1.	Определение количества продуктов (брутто) на приготовление блюд из овощей и грибов			
	2	Составление технологических карт на блюда овощей и грибов			
	Практические занятия			12	
	1	Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей			
	2	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей			
	3	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.			
	4	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей..			
5	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей				
6	Приготовление блюд из грибов				
Тема 1.2.Осуществление подготовки и приготовление бульонов, супов и соусов	Содержание учебного материала		16		
	1	Технологическая характеристика сырья. Органолептическая оценка сырья. Организация работы супового и соусного отделения.			
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструмента и безопасное их использование			
	3	Технология приготовления костного и мясокостного бульона			
	4	Технология приготовления куриного и рыбного бульона			
	5	Технология приготовления щей, борщей, рассольников и солянок			

6	Технология приготовления супов овощных, картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями		
7	Технология приготовления пюреобразных супов		
8	Технология приготовления молочных, сладких и холодных супов.		
9	Технология приготовления бульонов, «оттяжки» для прозрачных супов, гарниров к прозрачным супам.		
10	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных пассеровок и бульонов к соусам		
11	Правила приготовления основного красного соуса на мясном бульоне. Требование к качеству основного красного соуса на мясном бульоне. Проведение бракеража. Температура подачи.		
12	Правила приготовления белого основного соуса на мясном бульоне. Рецепт. Требование к качеству белого основного соуса на мясном бульоне. Проведение бракеража. Температура подачи.		
13	Правила приготовления белых соусов на рыбном и грибном бульонах. Рецепт. Требование к качеству белых соусов на рыбном бульоне. Проведение бракеража. Температура подачи		
14	Правила приготовления молочных и сметанных соусов. Рецепт, требование к качеству готовых соусов. Проведение бракеража. Температура подачи.		
15	Правила приготовления соусов яично-масляных, масляных смесей и желе. Рецепт, требование к качеству готовых соусов. Проведение бракеража. Температура подачи.		
16	Правила приготовления холодных и сладких соусов. Рецепт. Требование к качеству холодных и сладких соусов. Проведение бракеража. Температура подачи.		
Лабораторные работы		8	
1	Определение количества продуктов (нетто) на приготовление заправочных супов и соусов		
2	Составление технологической карты и схемы приготовления мясных бульонов		
3	Составление технологической карты и схемы приготовления борщей, рассольников		

	4	Составление технологической карты и схемы приготовления соусов		
	Практические занятия		10	
	1	Приготовление борщей, рассольников, солянок		
	2	Приготовление супов с крупами, макаронными и бобовыми		
	3	Приготовление пюреобразных и молочных супов		
	4	Приготовление красных основных соусов и их производных		
	5	Приготовление белых основных соусов и их производных		
Тема 1.3. Осуществление подготовки и приготовление холодных блюд, напитков и кулинарных изделий.	Содержание учебного материала		16	
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок		
	2	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок		
	3	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов и канапе		
	4	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок из овощей		
	5	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии		
	6	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии		
	7	Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, используемого для приготовления напитков		
	8	Правила выбора основных сырья и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков		
	9	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении напитков		

	10	Правила охлаждения и хранения напитков, температурный режим хранения		
	11	Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, используемого для приготовления теста		
	12	Правила приготовления кулинарных изделий из теста, рецептура.		
	13	Правила приготовления кулинарных изделий из теста с фаршем и начинками, рецептура		
	14	Сроки и условия хранения холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий. Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности		
	15	Температурный и санитарный режим при приготовлении холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий		
	16	Варианты сервировки, оформления и способы подачи холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий		
	Лабораторные работы		10	
	1	Определение количества продуктов (брутто) для приготовления бутербродов и канапе		
	2	Определение количества продуктов (брутто) для приготовления холодных блюд и закусок, напитков и изделий из теста		
	3	Составление технологических карт на холодные блюда и закуски из овощей, рыбы и мяса		
	4	Составление технологических карт на напитки		
	5	Составление технологических карт на изделия из теста		
	Практические занятия		8	
	1	Приготовление бутербродов и канапе		
	2	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей		
	3	Приготовление напитков		
	4	Приготовление изделий из теста		
Тема 1.4 Осуществление подготовки и приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание учебного материала		16	
	1.	Технологическая характеристика рыбы. Органолептическая оценка, критерии безопасности		
	2	Технологическая характеристика мяса, птицы Органолептическая оценка, критерии безопасности		
	3	Виды технологического оборудования и производственного		

	инвентаря, инструмента и безопасное их использование		
4	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы		
5	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы		
6	Технология приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы		
7	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, из морепродуктов.		
8	Технология приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины		
9	Технология приготовления котлетной массы из мяса		
10	Технология обработки поросят, кроликов и мяса диких животных.		
11	Технология приготовления блюд из отварного, припущенного мяса		
12	Технология приготовления блюд из жареного, тушеного мяса, блюд из запеченного мяса		
13	<i>Технология приготовления региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам</i>		
14	Обработка субпродуктов птицы. Технология приготовления блюд из субпродуктов птицы		
15	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной, тушёной, жареной птицы и дичи		
16	<i>Технология приготовления фуршетных блюд</i>		
Лабораторные работы		10	
1	Определение количества продуктов (брутто) для приготовления блюд из рыбы и мяса		
2	Определение количества продуктов (брутто) для приготовления блюд из мяса птицы		
3	Составление технологических карт на блюда из рыбы,		
4	Составление технологических карт на блюда из мяса.		
5	Составление технологических карт на блюда из птицы.		
Практические занятия		8	

	1	Приготовление блюд из отварной и припущенной, жареной и тушеной, запеченной рыбы.		
	2	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы		
	3	Приготовление блюд из отварного и припущенного, жареного и тушеного мяса		
	4	Приготовление блюд из отварной и припущенной, жареной и тушеной птицы		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			67	
1.Изучить приготовление блюд из рыбы и морепродуктов 2.Изучить приготовление блюд из мяса и птицы 3. Изучить приготовление блюд из овощей и грибов 4.Составить перечень приправ используемых при приготовлении рыбных блюд 5.Составить перечень приправ используемых при приготовлении мясных блюд 6.Составить ассортимент блюд из овощей и грибов 7.Составить ассортимент блюд из рыбы 8.Составить ассортимент блюд из мяса и птицы 10Предложить ассортимент блюд из мяса 11.Составить перечень соусов для запекания блюд из овощей и грибов 12.Предложить ассортимент блюд из птицы и дичи 13 Предложить ассортимент блюд из овощей и грибов 14. Подбор информации о посуде для подачи блюд из мяса 15. Подбор фотографий и схем оформления блюд из рыбы 16. Изучение ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы кубанских производителей				
Учебная практика Виды работ			36	
1. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов <i>Приготовление фуршетных блюд.</i>				
2. <i>Приготовление региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам</i>				
3. Приготовление бульонов, супов и соусов				
4. Приготовление бутербродов и канапе, холодных блюд и закусок, напитков, изделий из теста				
5. Подготовка рыбы и приготовление блюд из рыбы				
6. Подготовка мяса и птицы и приготовление блюд из мяса и домашней птицы				
Производственная практика			108	

1. Подготовка и приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов		
2. Подготовка продуктов и приготовление бульонов, супов, соусов		
3. Подготовка продуктов и приготовление бутербродов и канапе, холодных блюд и закусок из овощей		
4. Подготовка продуктов и приготовление холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии и рыбы		
5. Подготовка продуктов и приготовление холодных блюд и закусок из мясной гастрономии и мяса		
6. Приготовление напитков и изделий из теста		
7. Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы		
8. Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из запеченной и жареной рыбы, блюд из котлетной рыбной массы		
9. Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из отварного, припущенного, тушеного мяса		
10. Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса		
11. Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из котлетной и рубленой массы мяса, из субпродуктов		
12. <i>Приготовление региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам</i>		
13. <i>Приготовление фуршетных блюд</i>		
14. Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной домашней птицы порциями		
15. Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из жареной домашней птицы целыми тушками		
Раздел 2. Осуществление подготовки сырья и приготовление изделий по профессии 12901 Кондитер		318
МДК.07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		140
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4
Технологический процесс подготовки сырья к производству	1	Ассортимент, товароведная характеристика и требование к качеству основного и вспомогательного сырья.
	2	Использование технологического оборудования и

		производственного инвентаря при подготовке сырья, правила их безопасного использования.	
	3	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для хлебобулочных изделий.	
	4	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для мучных и кондитерских изделий.	
Тема 1.2. Технологический процесс, приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала		12
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фаршей и сладких начинок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству. Правила хранения.	
	2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству. Правила хранения.	
	3	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов и жжёнки. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству. Правила хранения.	
	4	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении разных сахарной мастики. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству. Правила хранения.	
	5	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении разных посыпок и карамели. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству. Правила хранения.	
	6	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помады. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству. Правила хранения.	
	7	Характеристика кремов, смесей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сливочных кремов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству. Правила хранения.	

	8	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении белкового крема. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству. Правила хранения.	
	9	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного крема. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству. Правила хранения.	
	10	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крема из сливок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству. Правила хранения.	
	11	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крема из сыра. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству. Правила хранения.	
	12	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов: «Пražский», «Ореховый», «Птичье молоко». Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству. Правила хранения.	
	Лабораторные работы		2
	1	Определение количества продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий.	
	Практические занятия		2
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов	
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		11
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста. Рецепттура. Требование к качеству теста	
	2	Ассортимент выпеченных изделий. Технология приготовления. Способы отделки. Требование к качеству изделий.	
	3	Ассортимент жареных изделий. Технология приготовления. Способы отделки. Требование к качеству изделий.	
	4	Последовательность выполнения технологических операций при	

	приготовлении дрожжевого опарного теста. Рецептура. Требование к качеству теста.	
5	Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста. Способы отделки. Требование к качеству изделий.	
6	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении слоёного дрожжевого теста.	
7	Способы приготовления слоёного дрожжевого теста. Последовательность выполнения технологических операций. Требование к качеству теста	
8	Технология приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста. Требование к качеству изделий из дрожжевого слоёного теста.	
9	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блинного теста. Рецептура, требование к качеству. Правила хранения хлебобулочных изделий	
10	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении теста для блинчиков и оладьев. Рецептура, требование к качеству.	
11	Правила хранения хлебобулочных изделий	
Лабораторные работы		8
1	Определение количества продуктов для приготовления изделий из дрожжевого теста	
2	Определение количества продуктов для приготовления изделий из блинного теста	
3	Составление технологических карт для приготовления дрожжевого теста	
4	Составление технологических карт для приготовления блинного теста	
Практические занятия		10
1	Приготовление изделий из сдобного безопарного дрожжевого теста.	
2	Приготовление изделий из сдобного опарного дрожжевого теста.	
3	Приготовление изделий из слоёного дрожжевого теста.	
4	Приготовление блинного теста и изделий из него	

	5	Приготовление теста для блинчиков и оладьев	
Тема 1.4. Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста	Содержание учебного материала		11
	1	Классификация бездрожжевого теста. Виды теста.	
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Требование к качеству.	
	3	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пресного сдобного теста. Рецепт. Требование к качеству сдобного пресного теста.	
	4	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении вафельного теста. Рецепт. Требование к качеству вафельного теста.	
	5	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного теста. Рецепт. Требование к качеству вафельного теста.	
	6	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного теста. Рецепт. Требование к качеству песочного теста.	
	7	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста. Рецепт. Требование к качеству бисквитного теста.	
	8	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного теста. Рецепт. Требование к качеству заварного теста.	
	9	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоёного теста. Рецепт. Требование к качеству слоёного теста.	
	10	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушного и воздушно-орехового теста. Рецепт. Требование к качеству воздушного, воздушно-орехового теста.	
	11	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндального теста. Рецепт. Требование к качеству миндального теста.	
Лабораторные работы			8
1	Определение количества продуктов для приготовления		

		бисквитного, песочного теста и полуфабриката	
	2	Определение количества продуктов для приготовления заварного и слоеного теста и полуфабриката	
	3	Составление технологических карт для приготовления бисквитного и песочного теста	
	4	Составление технологических карт для приготовления заварного и слоеного теста	
	Практические занятия		10
	1	Приготовление изделий из сдобного пресного теста.	
	2	Приготовление вафельного и пряничного теста и изделий из него	
	3	Приготовление песочного и бисквитного теста и полуфабрикатов	
	4	Приготовление воздушного и миндального теста и полуфабриката	
	5	Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него	
Тема 1.5 Технологический процесс приготовления пирожных	Содержание учебного материала		11
	1	Характеристика пирожных. Классификация. Пищевая ценность. Требование к качеству готовых пирожных.	
	2	Использование производственного инвентаря при изготовлении пирожных. Правила их безопасного использования.	
	3	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитных пирожных. Способы отделки. Рецепттура. Ассортимент. Требование к качеству.	
	4	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочных пирожных. Способы отделки. Рецепттура. Ассортимент. Требование к качеству. Правила бракеража.	
	5	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоёных пирожных. Способы отделки. Рецепттура. Ассортимент. Требование к качеству. Правила проведения бракеража.	
	6	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварных пирожных. Способы отделки. Рецепттура. Ассортимент. Требование к качеству. Правила проведения бракеража.	

	7	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушных пирожных. Способы отделки. Рецепт. Ассортимент. Требование к качеству.	
	8	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндальных пирожных. Способы отделки. Рецепт. Ассортимент. Требование к качеству.	
	9	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крошковых пирожных. Способы отделки. Рецепт. Ассортимент. Требование к качеству.	
	10	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении десертных пирожных. Способы отделки. Рецепт. Ассортимент. Требование к качеству.	
	11	Проведение бракеража. Правила, сроки и температурный режим хранения. Правила упаковки и транспортировки пирожных.	
	Лабораторные работы		10
	1	Определение количества продуктов для приготовления пирожных.	
	2	Составление технологических карт для приготовления бисквитных и песочных пирожных	
	3	Составление технологических карт для приготовления заварных и слоеных пирожных	
	4	Составление технологических карт для приготовления воздушных пирожных	
	5	Составление технологических карт для приготовления пирожных из миндального полуфабриката	
	Практические занятия		8
	1	Приготовление пирожных из бисквитного полуфабриката	
	2	Приготовление пирожных из заварного полуфабриката	
	3	Приготовление пирожных из слоеного полуфабриката	
	4	Приготовление пирожных из воздушного полуфабриката	
Тема 1.6. Технологический процесс приготовления тортов	Содержание учебного материала		13
	1	Характеристика тортов. Классификация. Пищевая ценность. Требование к качеству готовых тортов. Использование производственного инвентаря при изготовлении тортов. Правила их безопасного использования.	

2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитных тортов. Характеристика. Способы отделки.	
3	Ассортимент бисквитных тортов. Требование к качеству готовых тортов. Рецепттура. Правила проведения бракеража. Сроки и температура хранения.	
4	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочных тортов. Характеристика. Способы отделки.	
5	Ассортимент песочных тортов. Требование к качеству готовых тортов. Рецепттура. Правила проведения бракеража. Сроки и температура хранения.	
6	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоёных тортов. Характеристика. Способы отделки. Ассортимент слоёных тортов. Требование к качеству готовых тортов. Рецепттура. Правила проведения бракеража.	
7	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндальных тортов. Характеристика. Способы отделки.	
8	Ассортимент миндальных тортов. Требование к качеству готовых тортов. Рецепттура. Правила проведения бракеража. Сроки и температура хранения.	
9	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушно-ореховых тортов. Характеристика. Способы отделки.	
10	Ассортимент воздушно-ореховых тортов. Требование к качеству готовых тортов. Рецепттура. Правила проведения бракеража. Сроки и температура хранения.	
11	Приготовление антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаши, желе, муссы, фрукты и т.д.	
12	Технология приготовления, оформления и презентация изделий из шоколада	
13	Проведение бракеража. Правила, сроки и температурный режим хранения. Правила упаковки и транспортирование тортов.	
Лабораторные работы		4

	1	Составление технологических карт для приготовления тортов бисквитных	
	2	Составление технологических карт для приготовления тортов песочных	
	3	Составление технологических карт для приготовления тортов слоеных	
	4	Составление технологических карт для приготовления тортов миндальных и воздушно-ореховых	
	Практические занятия		4
	1	Приготовление тортов: бисквитных	
2	Приготовление тортов: песочных и слоеных		
Тема 1.7. Технологический процесс украшения кондитерских изделий	Содержание учебного материала		8
	1	Приёмы и приспособления для украшения пирожных и тортов. Использование производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
	2	Последовательность выполнения технологических операций при украшении пирожных и тортов: кремом, желе.	
	3	Последовательность выполнения технологических операций при украшении пирожных и тортов: фруктовой рисовальной массой, фруктами и цукатами. Рецепттура. Виды украшений. Требование к качеству.	
	4	Последовательность выполнения технологических операций при украшении кондитерских изделий помадой, глазурью. Рецепттура. Виды украшений. Требование к качеству.	
	5	Последовательность выполнения технологических операций при украшении кондитерских изделий кандиром, рецепттура. Виды украшений. Требование к качеству.	
	6	Последовательность выполнения технологических операций при украшении кондитерских изделий сахарной мастикой, марципаном, рецепттура. Виды украшений. Требование к качеству.	
	7	Последовательность выполнения технологических операций при украшении кондитерских изделий посыпками, рецепттура. Виды украшений. Требование к качеству.	
	8	Последовательность выполнения технологических операций при	

	украшении кондитерских изделий карамелью, рецептура. Виды украшений. Требование к качеству.	
	Практическое занятие	4
1	Украшение боковых сторон и поверхности пирожных.	
2	Украшение боковых сторон и поверхности тортов.	
Самостоятельная работа при изучении раздела		70
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Разработка и оформление технологических карт и схем по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>		
Учебная практика.		72
1. Подготовка сырья. Приготовление желе из агара и желатина: технологический процесс, оценка качества, условия и сроки хранения.		
2. Приготовление масляных кремов, белкового крема сырцовым и заварным способом: технологический процесс, оценка качества, условия и сроки хранения.		
3. Приготовление дрожжевого опарным способом, дрожжевого сдобного теста, дрожжевого слоеного теста и изделий из него: технологический процесс, оценка качества, условия и сроки хранения.		
4. Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом и изделий из него: технологический процесс, оценка качества, условия и сроки хранения		
5. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: технологический процесс, оценка качества, условия и сроки хранения.		
6. Приготовление слоеного, заварного, воздушного теста и изделий из него: технологический процесс, оценка качества, условия и сроки хранения.		
7. Приготовление вафельного и песочного теста и изделий из него: технологический процесс, оценка качества, условия и сроки хранения.		
8. <i>Приготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.</i>		
9 Приготовление и оформление бисквитных песочных и слоеных тортов и пирожных		
10. Приготовление и оформление воздушных и миндальных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных		
Дифференцированный зачет		
Производственная практика.		36

Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба.		
Приготовление изделий из бездрожжевого теста.		
Приготовление и оформление бисквитных, песочных и слоеных тортов и пирожных.		
Приготовление и оформление заварных пирожных. <i>Приготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</i>		
Приготовление и оформление воздушных и миндальных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных Дифференцированный зачет		
Всего	663	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- 1.«Технология продукции общественного питания»
2. «Организации производства»,
- 3.«Оборудование предприятий общественного питания»
4. «Технологической лаборатории»

1.Оборудование учебного кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- Комплект учебно-методической документации;
- Плакаты;
- Наглядные пособия;
- Раздаточный материал.

2. Оборудование учебного кабинета «Организация производства»:

- Комплект учебно-методической документации;
- Плакаты;
- Наглядные пособия;
- Раздаточный материал;
- Образцы производственного инвентаря и инструментов.

3.Оборудование учебного кабинета «Оборудование предприятий общественного питания»:

- Комплект учебно-методической документации;
- Плакаты;
- Наглядные пособия;
- Раздаточный материал;
- Образцы производственного инвентаря и инструментов.

4.Оборудование технологической лаборатории и рабочих мест в лаборатории:

- Электрические плиты;
- Жарочный шкаф;
- Пароконвектомат;
- Производственные столы;
- Производственный инвентарь и инструменты.
- Посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. М.: «Академия»,2014 г.

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. М.: «Академия»,2014 г.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: «Академия», 2014 г.

Дополнительные источники:

Справочники

1. А.И.Здобнов, В.А.Цыгоненко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Москва «Лада», Киев «Арий» 2013 г.

2. Н.А.Анфимова «Кулинария» Москва 2014 г.

3. Т.А. Качурина, рабочая тетрадь «Кулинария», Москва. 2014 г.

4. Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар», Москва 2014 г.

5. Н.Е.Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология-практикум», Москва, 2014г

1. ГОСТ Р 50763 – 95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению»

2. ГОСТ Р 50764 – 95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

3. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. 2013г.

4. Составители: Л.А.Ищенко, Л.В. Быковская « 700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника, 2010 г.

5. Составители: Э.Ю.Васильева, А.И. Васильев «Приглашаем к столу» Чебоксары, 2009г.

Журналы:

«Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» - 2009 -2010г.

Интернет – ресурсы

1. <http://www.inforvideo.ru/>

2. <http://supercook.ru/>

3. <http://www.millionmenu.ru/>

4. <http://www.gastronom.ru/>

5. <http://s-l-s.ru/>

6. <http://www.cheflab.org/>

7. <http://www.restoran.ru/>

8. <http://knigakulinara.ru/books>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля заключается в изучении междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», которое проводится в кабинетах: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства предприятий общественного питания», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства». Лабораторные занятия по темам МДК проводятся в «Учебном кулинарном цехе», с использованием технологического оборудования, инвентаря, посуды и

натурального сырья. При проведении практических работ, для лучшего обеспечения учебного процесса, следует делить учебную группу на подгруппы от 10-15 человек

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно после освоения всего курса МДК. Производственная практика должна проводиться в предприятиях общественного питания города.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых дневниками студентов, отзывами руководителей. Производственная практика завершается сдачей дифференцированного зачета освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме экзамена.

Освоение МДК 07.01 предшествует изучению следующих дисциплин: математики; химии; микробиологии, санитарии и гигиены; физиологии питания; организации хранения и контроля запасов и сырья; информационных технологий; метрологии и стандартизации; правовые основы профессиональной деятельности. МДК01.01Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

МДК02.01Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции. МДК03.01Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. МДК04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных десертов. МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации .

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: предусматривает наличия у педагогов первой и высшей категории и наличие специального технологического образования.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженеры-технологи, мастера производственного обучения, имеющие специальное образование и опыт работы на производстве.

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.7.1 Организовывать подготовку и приготовление блюд из овощей и грибов</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места при первичной обработке овощей и плодов, пряностей и приправ -определение органолептическим способом качество овощей и грибов; -демонстрация последовательности технологического процесса при обработке, нарезке и формовке овощей и грибов; -соответствие выхода обработанных овощей и грибов установленным нормам; -соблюдение правил и условий хранения обработанных и подготовленных овощей и грибов -правильность выбора пряностей и приправ</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -тестирование; -устный опрос</p>
<p>ПК 7.2 Организовывать подготовку и приготовление бульонов, супов и соусов</p>	<p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места при первичной обработке сырья , пряностей и приправ -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении бульонов -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении различных супов и соусов -соблюдение правил и условий хранения бульонов, супов и соусов - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -тестирование; -устный опрос;</p>

<p>ПК 7.3 Организовывать подготовку и приготовление холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места -точность и грамотность оформления технологических карт и схем по приготовлению холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -письменный опрос; -тестирование.</p>
<p>ПК 7.4 Организовывать подготовку и приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места -точность и грамотность оформления технологических карт и схем по приготовлению блюд из рыбы, мяса, птицы -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления из рыбы, мяса, птицы -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд из рыбы, мяса, птицы -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового блюда из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -письменный опрос; -тестирование. -устный опрос</p>

<p><i>ПК7.5 Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам</i></p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места</p> <ul style="list-style-type: none"> -точность и грамотность оформления технологических карт и схем по приготовлению <i>региональных и национальных блюда своей страны</i> -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления <i>региональных и национальных блюда своей страны</i> -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении <i>региональных и национальных блюда своей страны</i> -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых <i>региональных и национальных блюд своей страны</i> 	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);</p> <ul style="list-style-type: none"> -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -письменный опрос; -тестирование. -устный опрос
<p><i>ПК 7.6. Готовить фуршетные блюда</i></p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места</p> <ul style="list-style-type: none"> -точность и грамотность оформления технологических карт и схем по приготовлению <i>фуршетных блюд</i> -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления <i>фуршетных блюд</i> -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении <i>фуршетных блюд</i> -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых <i>фуршетных блюд</i> 	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);</p> <ul style="list-style-type: none"> -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -письменный опрос; -тестирование. -устный опрос
<p>ПК 7.7 Готовить и оформлять простые хлебобулочные</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического 	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных</p>

изделия и хлеб	<p>оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <ul style="list-style-type: none"> -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления хлебобулочных, изделий и хлеба; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении хлебобулочных, изделий; -демонстрация различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; -демонстрация сервировки и вариантов оформления хлебобулочных изделий и хлеба; <p>соответствие готовых хлебобулочных изделий и хлеба требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил и условий хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба; 	<p>занятиях и во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);</p> <ul style="list-style-type: none"> -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -письменный опрос; -тестирование. -устный опрос
ПК7.8Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления мучных кондитерских изделий; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении мучных кондитерских изделий; -демонстрация сервировки и вариантов оформления мучных кондитерских изделий; -соответствие мучных кондитерских изделий требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения мучных кондитерских изделий; 	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);</p> <ul style="list-style-type: none"> -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -письменный опрос; -тестирование. -устный опрос

<p>ПК7.9 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления печенья, пряников, коврижек; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления печенья, пряников, коврижек; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении печенья, пряников, коврижек; -демонстрация различных способов приготовления печенья, пряников, коврижек; -демонстрация сервировки и вариантов оформления печенья, пряников, коврижек; соответствие готовых печенья, пряников, коврижек; требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готовых печенья, пряников, коврижек;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -письменный опрос; -тестирование. -устный опрос</p>
<p>ПК7.10 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества продуктов (сырья) для использования в приготовлении и оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении и использовании в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -письменный опрос; -тестирование. -устный опрос</p>

	<p>-демонстрация различных способов приготовления и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрация вариантов использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-соответствие готовых простых и основных отделочных полуфабрикатов требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения простых и основных отделочных</p>	
<p>ПК7.11. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация различных способов приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>соответствие готовых классических тортов и пирожных;</p> <p>-требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых отечественных классических тортов и пирожных</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);</p> <p>-мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося);</p> <p>-письменный опрос;</p> <p>-тестирование.</p> <p>-устный опрос</p>

<p><i>ПК 7.12 Готовить, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию</i></p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления кондитерской и шоколадной продукции -демонстрация различных способов приготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции; -требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); -мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); -письменный опрос; -тестирование. -устный опрос</p>
--	---	---

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, отношение к производственной практике.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при решении производственных задач, организовывать рабочее место при проведении лабораторных работ и на производственной практике.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, отношение к производственной практике.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при решении производственных задач, при проведении лабораторных работ и на производственной практике.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, отношение к производственной</p>

		практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для успешного выполнения производственных ситуаций, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оперативность, необходимость, широта использования по составлению технологической и отчетной документации по предприятию, с использованием общего и специального программного обеспечения.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися в группе и преподавателями, членами бригады на лабораторных занятиях, с членами коллектива на базах производственной практики	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, отношение к производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственность за результат выполнения заданий, способность к самоанализу коррекции ошибок и замечаний.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, отношение к производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента

<p>профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>профессионального модуля, принятию самостоятельных решений при выполнении лабораторных работ.</p>	<p>на практических, лабораторных занятиях, отношении к производственной практике</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявлять интерес к инновациям в области профессиональной деятельности, следить за тенденциями в области общественного питания, анализировать информацию, с целью практического применения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, отношении к производственной практике</p>