

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 профессии 16675 Повар

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного в Минюсте РФ 20.12.2016 г., № 44828), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом профессионального стандарта: №557 ПС Повар, приказ Минтруда РФ № 610н от 8 сентября 2015г. и требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia (WSR)/ WorldSkills International (WSI) по компетенциям: КЗ 2016 НЧ «Поварское 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

Сухорукова С.А., преподаватель ГБПОУ
КК КТК
Квалификация по диплому
инженер

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии 16675 Повар и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7.	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
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	Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам
ПК 7.6	Готовить фуршетные блюда

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 фуршетных блюд
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 393

Из них на освоение МДК - 213

на практики: учебную – 72 часа

производственную – 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебная			Производственная
			всего, часов	в т.ч.					
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК. 7.1-7.6	Раздел 1. Осуществление подготовки продуктов и приготовление блюд по профессии 16675 Повар	209	209	105				-	
ПК. 7.1-7.6	Учебная и производственная практика	180				72	108		
	Всего	389	209	105		72	108	-	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Осуществление подготовки продуктов и приготовление блюд по профессии 16675 Повар		231
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции		231
Тема 1.1. Осуществление подготовки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала	27
	1 Технологическая характеристика овощей и грибов.	1
	2 Органолептическая оценка овощей	1
	3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструмента и безопасное их использование	1
	4 Способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из овощей	1
	5 Технология приготовления полуфабрикатов из овощей	2
	6 Ассортимент охлажденных и замороженных полуфабрикатов из овощей, грибов.	1
	7 Правила охлаждения и замораживание подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов	1
	8 Ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов.	1
	9 Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей	2
	10 Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей.	2
	11 Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей	2
12 Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.	2	

	13	Технология приготовления блюд и гарниры из запеченных и фаршированных овощей	2
	14	Обработка грибов.	1
	15	Способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из грибов	1
	16	Технология приготовления блюд из грибов	2
	17	Подбор пряностей и приправ при приготовлении готовых блюд из овощей и грибов.	1
	18	Температурный и санитарный режим при приготовлении готовых блюд из овощей.	1
	19	Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей и грибов	1
	20	Контроль качества и безопасности приготовления готовых блюд из овощей и грибов.	1
	Практические занятия		4
	1.	Определение количества продуктов (брутто) на приготовление блюд из овощей и грибов	
	2	Составление технологических карт на блюда овощей и грибов	
	Лабораторные работы		24
	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		30
	1	Технологическая характеристика сырья.	
	2	Органолептическая оценка сырья.	
	3	Организация работы супового и соусного отделения	

	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструмента и безопасное их использование	
	5	Технология приготовления костного и мясокостного бульона	
	6	Технология приготовления куриного и рыбного бульона	
	7	Технология приготовления щей, борщей, рассольников и солянок	
	8	Технология приготовления супов овощных, картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	
	9	Технология приготовления пюреобразных супов	
	10	Технология приготовления молочных, сладких и холодных супов.	
	11	Технология приготовления бульонов, «оттяжки» для прозрачных супов, гарниров к прозрачным супам.	
	12	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных пассеровок и бульонов к соусам	
	13	Правила приготовления основного красного соуса на мясном бульоне. .	
	14	Требование к качеству основного красного соуса на мясном бульоне	
	15	Проведение бракеража. Температура подачи.	
	16	Правила приготовления белого основного соуса на мясном бульоне. Рецепттура..	
	17	Требование к качеству белого основного соуса на мясном бульоне	
	18	Проведение бракеража. Температура подачи.	
	19	Правила приготовления белых соусов на рыбном и грибном бульонах Рецептура.	
	20	Требование к качеству белых соусов на рыбном бульоне.	
	21	Проведение бракеража. Температура подачи	
	22	Правила приготовления молочных и сметанных соусов.	
	23	Рецептура, требование к качеству готовых соусов.	
	24	Проведение бракеража. Температура подачи.	
	25	Правила приготовления соусов яично-масляных, масляных смесей и желе.	
	26	Рецептура, требование к качеству готовых соусов	
	27	Проведение бракеража. Температура подачи.	

	28	Правила приготовления холодных и сладких соусов. Рецептура.	
	29	Требование к качеству холодных и сладких соусов	
	30	Проведение бракеража. Температура подачи.	
	Практические занятия		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	
	Лабораторные работы		20
	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	
	Содержание учебного материала		18
Тема 1.3. Осуществление подготовки и приготовление холодных блюд, напитков и кулинарных изделий.	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	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении напитков	
	11	Правила охлаждения и хранения напитков, температурный режим хранения	
	12	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, используемого для приготовления теста	
	13	Правила приготовления кулинарных изделий из теста, рецептура.	
	14	Правила приготовления кулинарных изделий из теста с фаршем и начинками, рецептура	
	15	Правила приготовления кулинарных изделий из теста с фаршем и начинками, рецептура	
	16	Сроки и условия хранения холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий. Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности	
	17	Температурный и санитарный режим при приготовлении холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий	
	18	Варианты сервировки, оформления и способы подачи холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий	
	Практические занятия		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	
	Лабораторные работы		13
	1	Приготовление бутербродов и канапе	
	2	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей	
	3	Приготовление напитков	
Тема 1.4 Осуществление подготовки и приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание учебного материала		29
	1.	Технологическая характеристика рыбы. Органолептическая оценка, критерии безопасности	2
	2	Технологическая характеристика мяса, птицы Органолептическая оценка, критерии безопасности	2
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструмента и безопасное их использование	1
	4	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы	2
	5	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы	2
	6	Технология приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы	2
	7	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, из морепродуктов.	2
	8	Технология приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины	3
	9	Технология приготовления котлетной массы из мяса	2
	10	Технология обработки поросят, кроликов и мяса диких животных.	2
	11	Технология приготовления блюд из отварного, припущенного мяса	2
	12	Технология приготовления блюд из жареного, тушеного мяса, блюд из запеченного мяса	2
	13	Технология приготовления региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам	1

	14	Обработка субпродуктов птицы. Технология приготовления блюд из субпродуктов птицы	1
	15	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи.	1
		Технология приготовления блюд из отварной и припущенной, тушёной, жареной птицы и дичи	1
	16	Технология приготовления фуршетных блюд	1
Практические занятия			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.	
Лабораторные работы			16
	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	
Учебная практика			72
Виды работ			
1. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов			
2. Приготовление фуршетных блюд.			
3. Приготовление региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам			
4. Приготовление бульонов			
5. Приготовление супов			
6. Приготовление соусов			
7. Приготовление бутербродов и канапе			

8. Приготовление напитков, изделий из теста	
9. Подготовка рыбы и приготовление блюд из рыбы	
12. 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. Приготовление региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам	
13. Приготовление фуршетных блюд	
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	
Дифференцированный зачет	
Итого	389

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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 рецептов блюд и кулинарных изделий», Москва «Лада», Киев «Арий» 2013 г.

2. Н.А.Анфимова «Кулинария» М.: «Академия», 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 рецептов. 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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -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>ПК 7.4 Организовывать подготовку и приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса, птицы</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 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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>ПК7.5 Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам</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 региональных и национальных блюда своей страны -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления региональных и национальных блюда своей страны -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении региональных и национальных блюда своей страны -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 региональных и национальных блюд своей страны 	<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 7.6. Готовить фуршетные блюда</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 фуршетных блюд -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления фуршетных блюд -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении фуршетных блюд -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 фуршетных блюд 	<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