

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 2023 г.
Председатель
_____ Т.В. Гавозда

Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
31 августа 2023 г.
_____ Н.В. Плошник
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31 августа 2023 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).

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик:

Ерохина Н.П., преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

(подпись)

Рецензенты:

Овагян А.Р., директор ООО
«Кооператор»
Квалификация по диплому

(подпись)

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

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

1.1. 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:

1.1.1. 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 13	Выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса

1.1.2. 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
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 389 часа

в том числе в форме практической подготовки – 389 часа

Из них на освоение МДК – 209 часов

практики учебная – 72 часа

производственная – 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики		Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>
ПК. 7.1-7.6	Раздел 1. Осуществление подготовки продуктов и приготовление блюд по профессии 16675 Повар	209	209	209		105		72	108		
	Практики	180	180								
	Промежуточная аттестация										
	Всего	389	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		209*	
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции		209	
Тема 1.1. Осуществление подготовки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала	55	
	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		58
	1	Технологическая характеристика сырья.	30
	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		41
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	18
	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		55
	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	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Учебная практика. Виды работ			72*
	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

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебные кабинеты:

- 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.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. М.: «Академия»,2016 г.

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. М.: «Академия», 2016 г.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: «Академия», 2016 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» 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 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. 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