

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Динской механико-технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ «ПОВАР»**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	27
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	30

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Организовывать процесс обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 7.2. Организовывать подготовку сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

ПК 7.3. Организовывать обработку сырья и приготовление блюд из яиц и творога, сыра.

ПК 7.4. Организовывать процесс и проводить приготовление супов.

ПК 7.5 Организовывать процесс и проводить приготовление соусов.

ПК 7.6 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

ПК 7.7 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса, домашней птицы и субпродуктов.

ПК 7.8 Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7.9 Организовывать и проводить приготовление сладких блюд

ПК 7.10 Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков

ПК 7.11 Организовывать и проводить приготовление кулинарных изделий из теста

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при наличии среднего (полного среднего образования). Опыт работы не требуется.

### **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:

1) иметь практический опыт:

- организации технологического процесса и приготовления блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, супов, соусов, мясных, рыбных, сладких блюд и напитков, кулинарных изделий из теста;

- работы с технологической документацией;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд;
- органолептической проверки качества продуктов для приготовления холодных и горячих блюд и соусов;
- приготовления различных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки, декорирования и оформления закусок, супов, гарниров и соусов, холодных и горячих блюд, напитков;
- контроля качества и безопасности блюд.

## 2) уметь:

- организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, кулинарных мучных изделий, бутербродов и закусок;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- осуществлять тепловую обработку картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;
- применять навыки порционирования и раздачи блюд массового спроса.

## 3) знать:

- классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение;
- органолептические методы определения доброкачественности сырья;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.
- правила, приемы и последовательность выполнения технологических операций подготовки сырья и приготовления блюд;
- рецептуры блюд, правила расчета сырья и выхода полуфабрикатов;
- технологию приготовления блюд;
- требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации сырья и готовой продукции;

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 470 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 290 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 196 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 94 часа;

учебной и производственной практики – 180 часов, включая:

учебной практики – 72 часа,

производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по профессии Повар в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Организовывать процесс обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 7.2.	Организовывать подготовку сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
ПК 7.3.	Организовывать обработку сырья и приготовление блюд из яиц и творога, сыра.
ПК 7.4.	Организовывать процесс и проводить приготовление супов.
ПК 7.5	Организовывать процесс и проводить приготовление соусов.
ПК 7.6	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
ПК 7.7	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса, домашней птицы и субпродуктов.
ПК 7.8	Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 7.9	Организовывать и проводить приготовление сладких блюд
ПК 7.10	Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков
ПК 7.11	Организовывать и проводить приготовление кулинарных изделий из теста
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и не стандартных 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 задания.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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, часов	Учебная, часов	Производственная, (по профилю специальности), часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1	Тема 01.1. Организация процесса обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	43	25	12	12	6	108
ПК 7.2	Тема 01.2. Организация подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	31	17	10	8	6	
ПК 7.3	Тема 01.3. Организация обработки сырья и приготовление блюд из яиц, творога, сыра	30	16	8	8	6	
ПК 7.4	Тема 01.4. Организация процесса и приготовление супов	39	22	11	11	6	

<b>ПК 7.5</b>	Тема 01.5. Организация процесса и приготовление соусов	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	
<b>ПК 7.6</b>	Тема 01.6. Организация и приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	<b>42</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	
<b>ПК 7.7</b>	Тема 01.7. Организация и приготовление сложных блюд из мяса, домашней птицы и субпродуктов	<b>52</b>	<b>31</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	
<b>ПК 7.8</b>	Тема 01.8. Организация и приготовление холодных блюд и закусок	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	
<b>ПК 7.9</b>	Тема 01.9. Организация и приготовление сладких блюд	<b>21</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	
<b>ПК 7.10</b>	Тема 01.10. Организация и приготовление холодных и горячих напитков	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	
<b>ПК 7.11</b>	Тема 01.11. Организация и приготовление кулинарных изделий из теста	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	
	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	<b>30</b>					<b>30</b>
	<b>Всего</b>	<b>500</b>	<b>196</b>	<b>90</b>	<b>94</b>	<b>72</b>	<b>138</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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	
<b>ПМ. 07</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»				
<b>МДК.07.01</b> Технология приготовления продукции общественного питания				
<b>Тема 01.1.</b> Организация процесса обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	<i>Содержание учебного материала</i>		37	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика различных видов овощей и грибов.	1	1
	2	Технология обработки овощей и грибов.	1	1
	3	Технология подготовки овощей для фарширования.	1	1
	4	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	1
	5	Подбор основных и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из овощей.	1	1
	6	Технология приготовления соусов для приготовления блюд из овощей и грибов.	1	1
	7	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.	1	1
	8	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, припущенных в соусе.	1	1
	9	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	1	1
	10	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.	1	1
11	Технология приготовления блюд из овощных масс.	1	1	

12	Технология приготовления блюд и гарниров из фаршированных и запеченных овощей и грибов.	1	1
13	Технология приготовления блюд и гарниров из грибов	1	1
<b>Практические занятия</b>			
14	Практическое занятие №1: Способы нарезки овощей. Способы минимизации отходов.	1	2
15	Практическое занятие №2: Правила охлаждения и замораживания овощей, грибов, пряностей.	1	2
16	Практическое занятие №3: Правила работы с нормативной документацией.	1	2
17	Практическое занятие №4: Правила расчетов норм отходов при обработке овощей и грибов.	1	2
18	Практическое занятие №5: Правила расчета норм отходов с учетом времени года.	1	2
19	Практическое занятие №6: Разработка технологических карт на блюда из отварных и припущенных овощей и грибов.	1	2
20	Практическое занятие №7: Разработка технологических карт на блюда из жареных овощей	1	2
21	Практическое занятие №8: Разработка технологических карт на блюда из жареных и тушеных овощей.	1	2
22	Практическое занятие №9: Разработка технологических карт на блюда из фаршированных и запеченных овощей.	1	2
23	Практическое занятие №10: Разработка технологических карт на блюда из грибов	1	2
24	Практическое занятие №11: Температурный режим, способы сервировки, оформления и подачи блюд из овощей и грибов.	1	2
25	Практическое занятие №12: Применение навыков порционирования и раздачи блюд из овощей и грибов	1	2

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	26	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	6	3
	27	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	2	3
	28	Составление тестов по теме	2	3
	29	Составление рефератов	2	3
<b>Тема 01.2. Организация подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>25</b>	
	1	Ассортимент и характеристика круп, бобовых, макаронных изделий.	1	1
	2	Технология первичной обработки зерновых продуктов.	1	1
	3	Технология приготовления жидких и вязких каш. Требования к качеству.	1	1
	4	Технология приготовления рассыпчатых каш и гарниров из круп.	1	1
	5	Технология приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, пудинги)	1	1
	6	Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы.	1	1
	7	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	1	1
	<b>Практические занятия</b>			
	8	Практическое занятие №13: Подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из круп, правила безопасного использования.	1	2
	9	Практическое занятие №14: Расчет количества воды, соли и крупы для приготовления жидких и вязких каш	1	2
	10	Практическое занятие №15: Составление технологических карт жидких и вязких каш	1	2
	11	Практическое занятие №16: Расчет количества воды, соли и крупы для приготовления рассыпчатых каш	1	2
	12	Практическое занятие №17: Составление технологических карт рассыпчатых каш и гарниров	1	2
	13	Практическое занятие №18: Составление технологических карт блюд из каш.	1	2
14	Практическое занятие №19: Расчет сырья для приготовления блюд из каш: биточки, пудинг, крупеник.	1	2	

	15	Практическое занятие №20: Составление технологических карт блюд из макаронных изделий.	1	2
	16	Практическое занятие №21: Сервировка, правила подачи, сроки реализации и бракераж блюд из круп и макаронных изделий	1	2
	17	Практическое занятие №22: Применение навыков порционирования и раздачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	18	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	2	3
	19	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	2	3
	20	Составление тестов по теме	2	3
	21	Составление рефератов	2	3
<b>Тема 01.3. Организация обработки сырья и приготовление блюд из яиц, творога, сыра</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	1	Товароведческая характеристика яиц, творога, сыра.	1	1
	2	Технология приготовления отварных блюд из яиц. Требования к качеству.	1	1
	3	Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц. Требования к качеству.	1	1
	4	Технология приготовления холодных блюд из творога. Требования к качеству	1	1
	5	Технология приготовления отварных блюд из творога. Требования к качеству	1	1
	6	Технология приготовления жареных и запеченных блюд из творога. Требования к качеству.	1	1
	7	Технология приготовления блюд из сыра. Требования к качеству.	1	1
	8	Сервировка, правила подачи, сроки реализации и бракераж блюд из яиц, творога, сыра	1	1
	<b>Практические занятия</b>			
9	Практическое занятие №23: Правила первичной обработки и подготовки яиц, творога, сыра.	1	2	

	10	Практическое занятие №24: Подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из яиц, творога, сыра.	1	2
	11	Практическое занятие №25: Составление и расчет технологических карт на блюда из яиц.	1	2
	12	Практическое занятие №26: Составление и расчет технологических карт на холодные блюда из творога.	1	2
	13	Практическое занятие №27: Составление и расчет технологических карт на отварные блюда из творога.	1	2
	14	Практическое занятие №28: Составление и расчет технологических карт на жареные и запеченные блюда из творога.	1	2
	15	Практическое занятие №29: Составление и расчет технологических карт на блюда из сыра.	1	2
	16	Практическое занятие №30: Применение навыков порционирования и раздачи блюд из яиц, творога, сыра	1	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	17	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	2	3
	18	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	2	3
	19	Составление тестов по теме	2	3
	20	Составление рефератов	2	3
<b>Тема 01.4. Организация процесса и приготовление супов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>33</b>	
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству супов.	1	1
	2	Технология приготовления бульонов мясных и костных.	1	1
	3	Технология приготовления бульонов рыбных, овощных и грибных отваров.	1	1
	4	Технология приготовления супов заправочных (щи, борщи).	1	1
	5	Технология приготовления супов заправочных (рассольники, солянки).	1	1

6	Технология приготовления супов картофельных с крупой, бобовыми и макаронными изделиями.	1	1
7	Технология приготовления супов молочных.	1	1
8	Технология приготовления прозрачных супов.	1	1
9	Технология приготовления супов -пюре.	1	1
10	Технология приготовления холодных супов.	1	1
11	Технология приготовления сладких супов.	1	1
<b>Практические занятия</b>			
12	Практическое занятие №31: Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов.	1	2
13	Практическое занятие №32: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов заправочных	1	2
14	Практическое занятие №33: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов картофельных с крупой и бобовыми.	1	2
15	Практическое занятие №34: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов с макаронными изделиями.	1	2
16	Практическое занятие №35: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов молочных	1	2
17	Практическое занятие №36: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления прозрачных супов.	1	2
18	Практическое занятие №37: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов -пюре.	1	2
19	Практическое занятие №38: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления сладких и холодных супов.	1	2
20	Практическое занятие №39: Сервировка, варианты оформления, правила бракеража супов.	1	2
21	Практическое занятие №40: Температурный режим, требования к качеству, условия и сроки реализации и хранения супов.	1	2

	22	Практическое занятие №41: Применение навыков порционирования и раздачи супов	1	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	23	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	5	3
	24	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	2	3
	25	Составление тестов по теме	2	3
	26	Составление рефератов	2	3
<b>Тема 01.5. Организация процесса и приготовление соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>	
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству соусов.	1	1
	2	Виды и технология приготовления пассировок и обработки овощей для приготовления соусов.	1	1
	3	Технология приготовления соусов красных	1	1
	4	Технология приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульоне.	1	1
	5	Технология приготовления соусов молочных.	1	1
	6	Технология приготовления соусов сметанных и грибных.	1	1
	7	Технология приготовления соусов яично-масляных.	1	1
	8	Технология приготовления масляных смесей и соусов на растительном масле	1	1
	9	Технология приготовления маринадов и соусов на уксусе.	1	1
	<b>Практические занятия</b>			
	10	Практическое занятие №42: Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов.	1	2
	11	Практическое занятие №43: Расчет технологических карт соусов красных.	1	2
	12	Практическое занятие №44: Расчет технологических карт соусов белых.	1	2
	13	Практическое занятие №45: Расчет технологических карт соусов молочных, сметанных и грибных	1	2
14	Практическое занятие №46: Расчет технологических карт соусов яично-масляных.	1	2	

	15	Практическое занятие №47: Расчет технологических карт масляных смесей и соусов на уксусе.	1	2
	16	Практическое занятие №48: Новые технологии в приготовлении соусов. Подбор дополнительных ингредиентов.	1	2
	17	Практическое занятие №49: Варианты оформления блюд соусами, условия и сроки хранения, правила бракеража соусов.	1	2
	18	Практическое занятие №50: Применение навыков порционирования соусов	1	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	19	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	2	3
	20	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	2	3
	21	Составление тестов по теме	2	3
	22	Составление рефератов	2	3
<b>Тема 01.6. Организация и приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>36</b>	
	1	Товароведная характеристика, требования к качеству рыбного сырья.	1	1
	2	Технология обработки рыбы с костным скелетом.	1	1
	3	Технология подготовки рыбы к фаршированию.	1	1
	4	Технология приготовления рыбного фарша и кнельной массы.	1	1
	5	Технология обработки морепродуктов	1	1
	6	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления и подачи блюд из рыбы.	1	1
	7	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	1	1
	8	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	1	1
	9	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.	1	1
	10	Технология приготовления рыбы фаршированной.	1	1
	11	Технология приготовления блюд из рыбного фарша и кнельной массы.	1	1
	12	Технология приготовления блюд из морепродуктов.	1	1



<b>Практические занятия</b>			
13	Практическое занятие №51: Правила приема сырья от поставщиков на производство.	1	2
14	Практическое занятие №52: Виды технологического оборудования и инвентаря для обработки рыбы, правила их безопасного использования.	1	2
15	Практическое занятие №53: Расчет выхода пищевых отходов, способы их минимизации.	1	2
16	Практическое занятие №54: Расчет выхода полуфабрикатов из рыбы в зависимости от массы сырья.	1	2
17	Практическое занятие №55: Расчет дополнительного сырья, соли и специй для полуфабрикатов из рыбы	1	2
18	Практическое занятие №56: Способы формовки полуфабрикатов из рыбного фарша.	1	2
19	Практическое занятие №57: Расчет количества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы	1	2
20	Практическое занятие №58: Расчет продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из кнельной массы и рыбного фарша.	1	2
21	Практическое занятие №59: Расчет количества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из морепродуктов.	1	2
22	Практическое занятие №60: Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи и правила бракеража блюд из рыбы и морепродуктов.	1	2
23	Практическое занятие №61: Требования к качеству и сроки хранения блюд из рыбы и морепродуктов.	1	2
24	Практическое занятие №62: Применение навыков порционирования и раздачи блюд из рыбы и морепродуктов	1	2

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	25	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	6	3
	26	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	2	3
	27	Составление тестов по теме	2	3
	28	Составление рефератов	2	3
<b>Тема 01.7. Организация и приготовление сложных блюд из мяса, домашней птицы и субпродуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>46</b>	
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мясного сырья.	1	1
	2	Технология обработки мясных туш.	1	1
	3	Технология обработки птицы и субпродуктов.	1	1
	4	Технология приготовления полуфабрикатов из говядины	1	1
	5	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины.	1	1
	6	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.	1	1
	7	Технология приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	1
	8	Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	1	1
	9	Характеристика блюд из мяса. Правила подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	1	1
	10	Технология приготовления блюд из мяса крупным куском.	1	1
	11	Технология приготовления блюд из мяса порционного.	1	1
	12	Технология приготовления блюд из мяса мелкокускового	1	1
	13	Технология приготовления блюд из котлетной массы.	1	1
	14	Технология приготовления блюд из отварной и жареной птицы.	1	1
	15	Технология приготовления блюд из запеченной и фаршированной птицы.	1	1
	16	Технология приготовления блюд из тушеной птицы и субпродуктов.	1	1
	17	Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации сырья и готовой продукции		

<b>Практические занятия</b>			
18	Практическое занятие №63: Правила подбора оборудования и инвентаря для механической обработки мяса и птицы.	1	2
19	Практическое занятие №64: Решение задач на количество выхода полуфабрикатов из различных частей туши говядины и свинины.	1	2
20	Практическое занятие №65: Расчет дополнительных продуктов для приготовления котлетной массы.	1	2
21	Практическое занятие №66: Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы.	1	2
22	Практическое занятие №67: Составление и расчет технологических карт блюд из мяса крупным куском.	1	2
23	Практическое занятие №68: Составление и расчет технологических карт блюд из мяса порционного.	1	2
24	Практическое занятие №69: Составление и расчет технологических карт блюд из мяса мелкокускового.	1	2
25	Практическое занятие №70: Расчет количества дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления блюд из мяса.	1	2
26	Практическое занятие №71: Расчет количества дополнительных ингредиентов для блюд из котлетной массы.	1	2
27	Практическое занятие №72: Составление и расчет технологических карт блюд из птицы.	1	2
28	Практическое занятие №73: Расчет количества дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из субпродуктов.	1	2
29	Практическое занятие №74: Правила проведения бракеража блюд из мяса, субпродуктов, котлетной массы.	1	2
30	Практическое занятие №75: Температурный режим, правила подачи, условия и сроки реализации блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	1	2
31	Практическое занятие №76: Применение навыков порционирования и раздачи блюд из мяса, домашней птицы и субпродуктов	1	2

	<b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b>			
	32	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	9	3
	33	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	2	3
	34	Составление тестов по теме	2	3
	35	Составление рефератов	2	3
<b>Тема 01.8. Организация и приготовление холодных блюд и закусок</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		<b>22</b>	
	1	Классификация, пищевая ценность закусок. Технология приготовления бутербродов	1	1
	2	Технология приготовления салатов и винегретов.	1	1
	3	Технология приготовления закусок из овощей, яиц, творога, сыра.	1	1
	4	Технология приготовления закусок мясных.	1	1
	5	Технология приготовления закусок рыбных.	1	1
	6	Технология приготовления и оформления банкетных закусок.	1	1
	7	Технология приготовления заливных блюд.	1	1
	<b><i>Практические занятия</i></b>			
	8	Практическое занятие №77: Организация рабочих мест для приготовления холодных блюд и закусок	1	2
	9	Практическое занятие №78: Расчет количества продуктов для приготовления бутербродов.	1	2
	10	Практическое занятие №79: Расчет норм закладки продуктов для приготовления салатов из сырых и вареных овощей.	1	2
	11	Практическое занятие №80: Расчет технологических карт блюд из овощей, яиц, творога, сыра.	1	2
	12	Практическое занятие №81: Расчет технологических карт холодных блюд из мяса и птицы.	1	2
13	Практическое занятие №82: Расчет технологических карт паштетов из мяса, птицы, рыбы.	1	2	

	14	Практическое занятие №83: Требования к качеству, варианты оформления, сроки реализации холодных блюд и закусок.	1	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	15	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	2	3
	16	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	2	3
	17	Составление тестов по теме	2	3
	18	Составление рефератов	2	3
<b>Тема 01.9. Организация и приготовление сладких блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15</b>	
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность сладких блюд.	1	1
	2	Технология приготовления компотов и киселей.	1	1
	3	Технология приготовления желе, мусса, самбука, крема.	1	1
	4	Технология приготовления горячих сладких блюд.	1	1
	5	Температурный режим, правила подачи, правила бракеража сладких блюд.	1	1
	<b>Практические занятия</b>			
	6	Практическое занятие №84: Расчет технологических карт компотов и киселей.	1	2
	7	Практическое занятие №85: Расчет технологических карт железированных сладких блюд.	1	2
	8	Практическое занятие №86: Расчет технологических карт горячих сладких блюд	1	2
	9	Практическое занятие №87: Способы минимизации отходов, сроки реализации, правила охлаждения и хранения сладких блюд.	1	2
10	Практическое занятие №88: Варианты сервировки и декорирования сладких блюд.	1	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	11	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	2	3

	12	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	2	3
	13	Составление тестов по теме	1	3
<b>Тема 01.10. Организация и приготовление хо- лодных и горячих напитков</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		<b>10</b>	
	1	Правила подготовки, органолептическая оценка качества сырья для приготовления холодных и горячих напитков.	1	1
	2	Технология приготовления напитков из свежих фруктов и ягод.	1	1
	3	Технология приготовления молочных напитков и коктейлей.	1	1
	4	Технология приготовления квасов и морсов. Правила охлаждения и хранения напитков.	1	1
	5	Технология приготовления чая. Национальные способы приготовления чая.	1	1
	<b><i>Практические занятия</i></b>			
	6	Практическое занятие №89: Расчет технологических карт холодных напитков	1	2
	7	Практическое занятие №90: Расчет технологических карт горячих напитков	1	2
	<b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b>			
8	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	2	3	
9	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	1	3	
<b>Тема 01.11. Организация и приготовление ку- линарных изделий из теста</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		<b>16</b>	
	1	Ассортимент и классификация кулинарных изделий из теста	1	1
	2	Органолептическая оценка качества и подготовка сырья для приготовления кулинарных мучных изделий	1	1
	3	Процессы, происходящие при брожении и выпекании дрожжевого теста	1	1
	4	Технология приготовления пресного теста и изделий из него	1	1
	5	Технология приготовления блинного теста и изделий из него	1	1
	6	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него	1	1
	7	Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него	1	1
	8	Способы формовки мелкоштучных изделий из дрожжевого теста	1	1
	9	Технология приготовления слоеного теста и изделий из него	1	1

	10	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря при приготовлении теста	1	1
	11	Технология приготовления песочного теста	1	1
	12	Технология приготовления бисквитного теста	1	1
	<b>Практические занятия</b>		Не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	13	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	2	3
	14	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	2	3
		<b>Всего</b>	<b>290</b>	
<b>Учебная практика</b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование работ</b>			<b>Количество часов</b>
1	Разработка ассортимента и технология приготовления блюд из овощей и грибов			6
2	Разработка ассортимента и технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий			6
3	Разработка ассортимента и технология приготовления блюд из яиц, творога, сыра			6
4	Разработка ассортимента и технология приготовления супов			6
5	Разработка ассортимента и технология приготовления соусов			6
6	Разработка ассортимента и технология приготовления блюд из мяса, домашней птицы и субпродуктов			6
7	Разработка ассортимента и технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов			6
8	Разработка ассортимента и технология приготовления холодных блюд и закусок			6
9	Разработка ассортимента и технология приготовления сладких блюд			6

10	Разработка ассортимента и технология приготовления горячих и холодных напитков	6
11	Разработка ассортимента и технология приготовления изделий из дрожжевого теста	6
12	Дифференцированный зачет	6
<b>Всего</b>		<b>72</b>
<b>Производственная практика</b>		
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование работ</b>	<b>Ко- ли- че- ство ча- сов</b>
1	Разработка ассортимента и технология приготовления блюд из овощей и грибов	6
2	Разработка ассортимента и технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6
3	Разработка ассортимента и технология приготовления блюд из яиц, творога, сыра	6
4	Разработка ассортимента и технология приготовления супов	6
5	Разработка ассортимента и технология приготовления соусов	6
6	Разработка ассортимента и технология приготовления блюд из мяса, домашней птицы и субпродуктов	6
7	Разработка ассортимента и технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	6
8	Разработка ассортимента и технология приготовления холодных блюд и закусок	6
9	Разработка ассортимента и технология приготовления сладких блюд и напитков;	6
10	Разработка ассортимента и технология приготовления горячих и холодных напитков	6
11	Разработка ассортимента и технология приготовления изделий из бездрожжевого теста	6
12	Разработка ассортимента и технология приготовления изделий из дрожжевого теста	6
13	Работы с технологической документацией	6
14	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд	6
15	Приготовление различных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	6



16	Органолептическая проверка качества продуктов для приготовления холодных и горячих блюд и соусов	6	
17	Сервировка, декорирование и оформление закусок, супов, гарниров и соусов, холодных и горячих блюд, напитков	6	
18	Дифференцированный зачет	6	
		<b>Всего</b>	<b>108</b>
<b>Производственная практика (преддипломная)</b>			
№ п/п	Наименование работ	Количество часов	
1	Приготовление блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	
2	Приготовление блюд из яиц и творога, сыра. Приготовление супов. Приготовление соусов.	6	
3	Приготовление сложных блюд из мяса, домашней птицы и субпродуктов.	6	
4	Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Приготовление холодных блюд и закусок.	6	
5	Приготовление сладких блюд. Приготовление кулинарных изделий из теста. Приготовление холодных и горячих напитков.	6	
		<b>Всего</b>	<b>30</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3- продуктивный (планирование)

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

#### **учебных кабинетов:**

социально-экономических дисциплин;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **лабораторий:**

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Оснащение учебных кабинетов и рабочих мест:

- электронные образовательные ресурсы;

- комплект нормативно-технической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия, образцы продуктов, муляжи изделий.

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, интерактивная доска.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы;

- моечные ванны;

- универсальный привод с комплектом сменных механизмов;

- электрические плиты;

- холодильник,

- весовое оборудование.

- шкафы жарочные.

Инвентарь и посуда: разделочные доски, кухонные ножи, ножи поварской тройки, набор ножей для карвинга, терки для овощей, кухонная посуда, столовая посуда, столовые приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария (6-е изд., стер.) учебник, -М.: «Академия», 2016г.;
2. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов (5-е изд.) учеб. пособие -М.: «Академия», 2016г.;

3. Потапова И.И Основы технологии производства продукции общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие, -М.: « Академия», 2016г.;
4. Качурина Т.А. Кулинария (3-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие, -М.: «Академия», 2016г.;
5. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2017
6. Шатун Л.Г. Кулинария. (3-е изд.) учеб. пособие, -М.: « Академия», 2016г.;
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ Н.Г. Бутейкис -М.: ИЦ «Академия»,2015.-304 с.
8. Бурашников Ю.М. Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.Учебник.-М.,Академия, 2016.
9. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.Учебник для СПО. -М., Академия, 2016.

#### **Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.1 (5-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.2 (4-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.3 (5-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.4 (5-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;

#### **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://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

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

Лабораторные и практические работы, учебная и производственная практики составляют 65% от общего времени, отведенного на изучение модуля.

Теоретическое обучение, лабораторные и практические занятия проводят в кабинетах и лабораториях, которые обеспечены необходимыми учебными пособиями, образцами материалов, оборудованием и инструментами.

В учебных кабинетах организовывается самостоятельная работа учащихся по заданиям.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится концентрированно в организациях различной формы собственности, в соответствии с профилем подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультационная помощь оказывается в виде групповых и индивидуальных занятий с помощью учебных элементов.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: общеобразовательные дисциплины, учебные дисциплины общепрофессионального цикла.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие базового профильного высшего профессионального образования. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников (наличие 5–6 квалификационного разряда). Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать процесс обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочего процесса</li> <li>-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса</li> <li>-порционирование, декорирование, сервировка, подача и презентация блюд;</li> <li>-контроль качества сырья и готовых изделий</li> </ul>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет -письменный опрос</p>
Организовывать подготовку сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочего процесса</li> <li>-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса</li> <li>-порционирование, декорирование, сервировка, подача и презентация блюд;</li> <li>-контроль качества сырья и готовых изделий</li> </ul>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет -письменный опрос</p>
Организовывать обработку сырья и приготовление блюд из яиц и творога, сыра.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочего процесса</li> <li>-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса</li> <li>-порционирование, декорирование, сервировка, подача и презентация блюд;</li> <li>-контроль качества сырья и готовых изделий</li> </ul>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет -письменный опрос</p>
Организовывать процесс и проводить приготовление супов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочего процесса</li> <li>-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований</li> </ul>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос,</p>

	<p>действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса</li> <li>-порционирование, декорирование, сервировка, подача и презентация блюд;</li> <li>-контроль качества сырья и готовых изделий</li> </ul>	<p>письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет -письменный опрос</p>
<p>Организовывать процесс и проводить приготовление соусов.</p>	<p>-организация рабочего процесса</p> <p>-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-порционирование, декорирование, сервировка, подача и презентация блюд;</li> <li>-контроль качества сырья и готовых изделий</li> </ul>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет -письменный опрос</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</p>	<p>-организация рабочего процесса</p> <p>-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-порционирование, декорирование, сервировка, подача и презентация блюд;</li> <li>-контроль качества сырья и готовых изделий</li> </ul>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет -письменный опрос</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса, домашней птицы и субпродуктов.</p>	<p>-организация рабочего процесса</p> <p>-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-порционирование, декорирование, сервировка, подача и презентация блюд;</li> <li>-контроль качества сырья и готовых изделий</li> </ul>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет -письменный опрос</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.</p>	<p>-организация рабочего процесса</p> <p>-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации подбор сырья и его</p>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы,</p>

	<p>обработка для проведения технологического процесса</p> <p>-порционирование, декорирование, сервировка, подача и презентация блюд;</p> <p>-контроль качества сырья и готовых изделий</p>	<p>самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет -письменный опрос</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сладких блюд;</p>	<p>-организация рабочего процесса</p> <p>-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса</p> <p>-порционирование, декорирование, сервировка, подача и презентация блюд;</p> <p>-контроль качества сырья и готовых изделий</p>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет -письменный опрос</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков</p>	<p>-организация рабочего процесса</p> <p>-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса</p> <p>-порционирование, декорирование, сервировка, подача и презентация блюд;</p> <p>-контроль качества сырья и готовых изделий</p>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет -письменный опрос</p>
<p>Организовывать процесс обработки сырья и приготовления кулинарных изделий из теста.</p>	<p>-организация рабочего процесса</p> <p>-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса</p> <p>-порционирование, декорирование, сервировка, подача и презентация блюд;</p> <p>-контроль качества сырья и готовых изделий</p>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет -письменный опрос</p>

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 общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение за творческой деятельностью обучающихся. Оценка докладов и рефератов. Отзывы руководителей.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности, умение организовать рабочее место, произвести расчеты и замеры количества необходимых продуктов, умение работать с технологической документацией.	Оценка представленных изделий или продуктов. Оценка устных ответов и тестовых заданий. Оценка за решение задач.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Анализ рабочей ситуации, умение составлять сводную ведомость расхода продуктов, произвести расчет необходимого запаса продуктов. Производить бракераж готовых изделий, адекватно оценивать свою работу, отвечать за результаты. Умение быстро реагировать и устранять недочеты при приготовлении полуфабрикатов	Экспертное наблюдение за умением обучающегося организовать рабочее место. Оценка действий учащегося в непредвиденной ситуации, оценка восприятия критики.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение работать с литературой, Интернет- ресурсами; производить сбор, сортировку и анализ информации; умение прислушиваться к чужому мнению, обмениваться информацией.	Оценка докладов и рефератов, конспектов, выполненных по теме. Оценка правильности сбора и использования информации. Обмен информационными файлами.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение применять собранную информацию и обмениваться ей; составлять презентации с помощью Интернет-ресурсов. Проявлять заинтересованность при посещении выставок, конкурсов, ярмарок.	Оценка презентаций по теме с использованием интернет ресурсов. Наблюдение за поведением обучающихся при посещении выставок, конкурсов, ярмарок.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентом. Проявлять доброжелательность, взаимопомощь, тактичность. Адекватное восприятие критики; умение гасить конфликты.	Оценка работы в команде, соблюдения взаимопомощи, доброжелательности, вежливости, профессиональной этики. Отзывы руководителей и работодателей.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения за-	Уметь организовать работу бригады, распределять обязанности и виды деятельности в команде; Выполнять расчеты норм выработки; знать способы поощрения подчиненных Соблюдать профессиональную	Отзывы руководителей и работодателей. Оценка тестовых и контрольных заданий.



даний.	этику. Проявлять лояльность, коммуникабельность.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Работать над самообразованием и личностным ростом. Умение ориентироваться в запросах рынка труда; овладение смежными профессиями; (Составление плана на личную жизнь?) Целеустремленность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Умение адаптироваться в сложных жизненных ситуациях; Проявление моральной устойчивости; Умение принимать рискованные решения и быстро реагировать на них. Проявление гибкости в переобучении.	Экспертное наблюдение за умением обучающегося организовать рабочее место. Оценка действий обучающегося в непредвиденной ситуации, оценка восприятия критики.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.