

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

2013 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 260807 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Комаричский механико-технологический техникум»;

Разработчики:

Лысенко Елена Николаевна преподаватель ГБОУ СПО «Комаричский механико-технологический техникум»

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию ГАУ ДПО (ПК) С Брянского института повышения квалификации работников образования

Заключение Экспертного совета № _____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Готовить простые супы и соусы.
4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
8. Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего 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:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;

- оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;

- температурный режим и правила приготовления блюд;

- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;

- правила проведения бракеража;

- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3 Рекомендуемое количество часов на основании примерной программы профессионального модуля:

Всего – 656 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося –368 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –245 часов;

Самостоятельной работы обучающегося –123 часа;

Учебной практики-108 часов

производственной практики –180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельностью (ВПД) Выполнение работ по профессии «Повар» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями;

код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3	Готовить основные супы и соусы.
ПК 4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 8	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
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 решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением

	полученных профессиональных знаний (для юношей)
--	---

3.1 Тематический план профессионального модуля

Выполнение работ по профессиям рабочих Повар, Кондитер

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	53	27	15	-	14	-	12	-
ПК 2.	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	60	32	23	-	16	-	12	-
ПК 3.	Раздел 3. Приготовление супов и соусов	54	28	15	-	14	-	12	-
ПК 4.	Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	57	30	15	-	15	-	12	-
ПК 5.	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	78	40	28	-	20	-	18	-
ПК 6.	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	48	24	15	-	12	-	12	-
ПК 7.	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	48	24	15	-	12	-	12	-
ПК 8.	Раздел 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	78	40	30	-	20	-	18	-
	Производственная практика, часов	180							180
	Всего:	656	245	156	-	123	-	108	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		53	
МДК07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»		476	
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.	Содержание	6	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. 2. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов. 3.. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. 		
Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов.	Содержание	6	3
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей. 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей. 3. Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. 4. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации. 		
	Практическая работа	3	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение массы отходов при механической обработке. 2. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости. 		

	Лабораторная работа	12	
	Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, жаренных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.		
Самостоятельная работа Составление таблиц		14	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации»			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд Органолептическая оценка качества овощей, грибов, полуфабрикатов и блюд из них. Производить обработку, нарезку, приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи, требования к качеству		12	
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога		60	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»			
Тема 2.1. Обработка сырья различных видов круп, бобовых, яиц, творога	Содержание	4	2
	1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога.		
	2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи. 3. Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование.		

Тема 2.2. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	Содержание		5	3
	1.	Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога Отпуск, требования к качеству.		
	2.	Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.		
	Практическая работа		5	
	Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.			
Лабораторная работа		18		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.			
Самостоятельная работа Составление таблиц; Составление алгоритма приготовления блюд; Работа с литературой; Составление технологических карт.			16	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога». Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров. Составление технологических карт.				
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.			12	

Раздел 3.Приготовление супов и соусов.		54	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»			
Тема 3.1. Приготовление супов	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования 3. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок 4. Температурный режим и правила приготовления молочных, холодных и сладких супов 5. Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража. 	7	3
Тема 3.2. Приготовление соусов	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов. 2. Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе. 3. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража. 	6	3
	Практическая работа	3	
	1. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов.		

	Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Разработка технологических карт.		
	Лабораторная работа	12	
	Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка, суп-лапша домашняя, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск Приготовление супов: молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск Приготовление соусов. Оформление и отпуск		
Самостоятельная работа	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд; Разработка технологических карт для лабораторных работ; Составление таблиц	14	
Примерная тематика самостоятельной работы	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску супов. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству супов и сроки реализации».		
Учебная практика Виды работ:	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов и соусов, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи супов и соусов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	12	
Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы		57	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»			

Тема 4.1. Обработка рыбы	Содержание		9	2
	1.	Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования		
	2.	Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.		
	3.	Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.		
	4.	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.		
Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы.	Содержание		6	3
	1.	Классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы.		
	2.	Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жареной, запеченной и тушеной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске.		
	3.	Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.		
	Практическая работа		3	
1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.			
Лабораторная работа		12		
	Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из отварной, припущенной,			

		жареной, запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.		
Самостоятельная работа			15	
Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд ; Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц				
Примерная тематика самостоятельной работы				
Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации».				
Учебная практика			12	
Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья; обработка рыбного сырья; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.				
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			78	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»				
Тема 5.1. Обработка мяса и домашней птицы.	Содержание		6	2
	1. Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. 2. Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. 3. Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из			

	птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. 4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.		
Тема 5.2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание	6	3
	1. Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования.		
	2. Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса.		
	3. Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.		
	4. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.		
Практическая работа	4		
1. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.			
Лабораторная работа	24		
1. Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы, мясных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование.			
2. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса. Подача.			
3. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса и птицы.			
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд.	20		

Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц			
Примерная тематика самостоятельной работы Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из мяса и домашней птицы. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы, сроки реализации».			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы; обработка и подготовка сырья; приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса и птицы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.		18	
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		48	
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»			
Тема 6.1. Подготовка гастрономических продуктов.	Содержание 1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья	3	2
Тема 6.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Содержание 1. Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. 2. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических	6	3

	<p>операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.</p> <p>3. Технология приготовления салатных заправок.</p> <p>4. Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.</p> <p>5. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.</p>		
Практическая работа		3	
1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.		
Лабораторная работа		12	
1.	Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. Подача.		
2.	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.		
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд. Работа с литературой и сборником рецептов. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц		12	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации».			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок, их безопасное использование.		18	

<p>Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов; их подготовка Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок. Составление композиций. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.</p>			
<p>Раздел 7.Приготовление сладких блюд и напитков</p>		48	
<p>МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»</p>			
<p>Тема 7.1.Приготовление сладких блюд.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. 2. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд. 3. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд. 4. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации. 5. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. 	5	3
<p>Тема 7.2. Приготовление напитков</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). 2. Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления. 3. Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска. 	4	3

	4. Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. 5. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.		
	Лабораторная работа	15	
	Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.		
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц		12	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Работа с литературой и сборником рецептов Составление таблиц «Требования к качеству сладких блюд и напитков, сроки реализации».			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.		12	
Раздел 1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		78	

МДК 07.02. Выполнение работ по профессии «Кондитер»		78	
Тема 1.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий. 2.. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения. 3. Производство простых булочных и сдобных изделий, хлеба и батончиков, правила хранения и требования к качеству. 4. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста. 5. Технология приготовления сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из них. 	4	3
Тема 1.2. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды, классификация, ассортимент и основные показатели печенья и пряничных изделий. 2. Приготовление печенья (сахарного, затяжного, сдобного, овсяного), галет и крекеров. Способы формования и варианты отделки. 3. Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек. 	2	3
Тема 1.3. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды, классификация и ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества. 2. Приготовление сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки. Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них. 	2	

Тема 1.4. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Содержание		2	3
	1.	Классификация и ассортимент тортов и пирожных.	6	
	2.	Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.		
	3.	Приготовление и оформление бисквитных песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с различными кремами.		
	4.	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.		
Практическая работа		6		
1.	Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста.			
2.	Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении тортов и пирожных.			
Лабораторная работа		24		
	Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и оформление простых и основных хлебобулочных изделий и хлеба; печенья, пряников, коврижек; простых и основных отделочных полуфабрикатов; тортов и пирожных. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.			
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению изделий. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц		20		
Примерная тематика самостоятельной работы Составление алгоритма по приготовлению и оформлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сроки реализации».				

<p>Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	18	
<p>Производственная практика Виды работ по профессии «Повар»: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления блюд и кулинарных изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд и кулинарных изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p> <p>Виды работ по профессии «Кондитер»: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	180	
<p>Итого:</p>	656	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технология кондитерского производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кондитерского производства»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);

- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер, слайсер; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения:

кодoprojectор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2004.-560с.: ил.
2. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова.– М.: Издательство «Мастерство», 2002 – 240с.
3. Ковалев Н.И. Куткина М.Н. Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М.И. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. М.; Издательский дом «Деловая литература», 2005 -480 с.

4. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / М.Ю. Сиданова. - М.: Мастерство, 2002. 320с.
5. Матюхина З.П. «Кулинария» Учебник для начального профессионального образования М.; Издательский центр «Академия» 2006 г
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Авт-сост А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко. – К ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада» , 2009г-680 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Беляев М.И. Винокуров Г.А. Черевко А.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания – М Экономика, 2006-184 с.
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/Д: Издательский центр «МарТ» 2005 – 320 с.
5. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
7. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Цыганко. – М.: «И К.Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
8. Золинов В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: издательский центр «Академия», 1998 г.–256 с.
9. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник – М.: Мастерство 2007-432 с.

10. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для начального профессионального образования/ С.Н Козлова, Е.Ю. Фединишина.- 3-е издание, стереотипное.- М.: Издательский центр «Академия», 2007 -192с
11. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
12. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М : Издательский центр «Академия», 2007, – 272 с.
13. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
14. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2006. – 192 с.
15. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие / Потапова И.И. Корнеева Н.В. М.; Издательский центр «Академия» 2008 – 80 с.
16. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
17. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевом производстве. М., 2000 г. – 224 с.
18. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 мин), а во время практики – 1 астрономический час (60 мин), включая время на подведение итогов, оформление документации. Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, преподавателем осуществляется также консультационная помощь, проводимая после занятий в соответствии с расписанием консультаций. Учебная практика проводится в условиях образовательного учреждения в лаборатории и в учебно-кулинарном цехе. Обучение производится (в условиях лаборатории) с подгруппой не более 15 человек с делением на бригады по 2-3 человека. Мастер производит показ технологических приемов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ. Обучение в УПЦ проводится со всей группой в условиях приближенных к реальному производству, обучающиеся выпускают кулинарную продукцию собственного производства под руководством мастера. Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период на предприятиях общественного питания.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья;

Модуль «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» рекомендуется проходить первым, т.к. он дает базовые знания и умения, которые в дальнейшем потребуются для получения более сложной специальности «Технология продукции общественного питания»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, имеющие среднее или высшее образование по профилю специальности.

Требования к мастерам производственного обучения: образование не ниже среднего (полного) общего, наличие начального, среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины. К практическому обучению допускаются мастера имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

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
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> -правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них 	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p>
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<ul style="list-style-type: none"> -правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда. 	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
Готовить основные супы и соусы	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. 	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; 	<p>Практическая работа</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p>

	-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	Зачет по лабораторной работе, практике
Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе, практике
Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе, практике
Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе, практике
Квалификационный экзамен		
Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	Наблюдение на лабораторной работе Зачет по лабораторной работе Зачет по лабораторной работе, практике
Квалификационный экзамен		

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - верная оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик); портфолио
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- быстрое решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - правильное использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- качественное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение на практических и лабораторных работах

<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- адекватный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- качественная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля</p>	<p>Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- адекватный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд</p>	<p>Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть использованы при прохождении воинской службы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>

Разработчики:

ГБОУ СПО КМТТ

преподаватель Лысенко Е.Н.