

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Ермакова Виктория Павловна

Должность: Директор школы «Авангард» высшего профессионального образования (СФУ

Сочи), проректор

Дата подписания: 26.02.2026 13:30:25

Уникальный программный ключ:

e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fdef5de

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Университетский экономико-технологический колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор УЭТК

И.А. Ермачков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» Университетский экономико-технологический колледж.

Разработчик:

Воздвиженская К.С. - преподаватель Университетского экономико-технологического колледжа.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин.

Протокол № 1 30 августа 2025 г.

Председатель цикловой методической комиссии  К.С. Воздвиженская

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля	4
1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля	5
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.1. Тематический план профессионального модуля	7
3.2. Содержание профессионального модуля	8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	17
4.2. Информационное обеспечение обучения	17
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	19
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	20
4.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	20
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

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 программы подготовки специалистов среднего звена (далее образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД 7): Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Организация рабочего места в соответствии с инструкциями.

ПК 7.2. Приготовление, оформление простых блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

Цель программы модуля: формирование знаний, умений и создание условий для приобретения профессионального опыта по профессии «Повар».

Задачи:

- изучение теоретических знаний необходимых для выполнения работ по приготовлению блюд кулинарной продукции массового производства;
- формирование первоначальных профессиональных умений для выполнения работ по приготовлению блюд кулинарной продукции массового производства;
- создание условий для приобретения практического опыта по выполнению работ по приготовлению блюд кулинарной продукции массового производства.

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

иметь практический опыт в:

- выполнения работ по подготовке и уборке своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- выполнения работ по проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;
- выполнения работ по упаковке и складированию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований безопасности и условиям хранения;
- приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового производства;

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков, кулинарной продукции массового производства;
- соблюдать стандарты чистоты и санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить простые блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд и кулинарной продукции массового производства;

- аккуратно обращаться с сырьем и экономно расходовать его в процессе приготовления блюд и кулинарной продукции массового производства;

знать:

- рецептуры и технологии приготовления простых блюд и кулинарной продукции массового производства;

- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарной продукции массового производства;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд и кулинарной продукции массового производства, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарной продукции массового производства;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и кулинарной продукции массового производства с учетом соблюдения требований к качеству;

- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при подготовке блюд и кулинарной продукции массового производства;

- принципы и приемы оформления блюд и кулинарной продукции массового производства

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы – 258 часов, включая:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 240 часов;

промежуточной аттестации – 18 часов;

учебная практика – 72 часа;

производственная практика (по профилю специальности) – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 7):Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Организация рабочего места в соответствии с инструкциями.
ПК 7.2	Приготовление, оформление простых блюд, напитков и кулинарных изделий.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем ОП	Самост (с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем					Курс.проект ир.	Промежут .аттестаци я
					В том числе						
					Всего, часов	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб.занятия	Семинар.занятия		
ПК 7.1-7.2. ОК 1 – ОК 7, ОК 9-ОК 11	Раздел модуля 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарной продукции массового производства	102	-	2	94	30	16	48	-	-	6
ПК 7.1-7.2. ОК 1 – ОК 7, ОК 9-ОК 11	Учебная практика (УП.07.)	72	-	-	72	-	-	-	-	-	-
ПК 7.1-7.2. ОК 1 – ОК 7, ОК 9-ОК 11	Производственная практика (по профилю специальности) (ПП.07.)	72	-	-	72	-	-	-	-	-	-
ПК 7.1-7.2. ОК 1 – ОК 7, ОК 9-ОК 11	Экзамен по модулю (ПМ.07.ЭК)	12	-	-	-	-	-	-	-	-	12
	Всего:	258	-	2	238	-	16	48	-	-	18

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
7 семестр		94	
Раздел модуля 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарной продукции массового производства			
МДК. 07.01. Рабочая профессия (повар)			
Тема 1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания	Содержание учебного материала	8	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	1. История развития кулинарии Основные понятия и определения: технология, кулинария, кулинарная продукция. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Значение дисциплины в подготовке специалиста-технолога. История развития кулинарии. Состояние и прогнозы развития общественного питания в современных условиях	2	
	2. Технологический цикл производства продукции Основные понятия и определения: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие, кулинарная обработка и т.д. Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность. Основные этапы технологического цикла: планирование и разработка продукции и 1 10 производства, материально-техническое обеспечение, производство, контроль качества, реализация продукции, утилизация отходов. Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность (рациональное использование сырья и оборудования, ресурсов, энергосберегающие технологии).	2	
	3. Способы механической и тепловой обработки продуктов Классификация способов кулинарной обработки по различным признакам. Классификация отдельных групп способов по природе действующего начала. Механические способы обработки: измельчение /нарезка, шинковка/, протирание, очистка, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание, фарширование, рыхление, шпигование, панирование, прессование. Сущность, назначение, характеристика. Гидромеханические способы обработки: промывание,	4	

	<p>перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, осаждение /отстаивание/, фильтрование. Сущность, назначение, характеристика. Химические и биохимические способы обработки: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями и др. Термические способы обработки: тепловые; охлаждение; замораживание; сущность; назначение, тепловая обработка, назначение. Способы нагрева, классификация основных способов тепловой обработки, их характеристика. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.</p>		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ (не предусмотрено)	-	
Тема 1.2. Обработка овощей, плодов, грибов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	1. Механическая обработка картофеля Сырье: виды, технологические свойства, технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, картофеля (приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка в зависимости от кулинарного назначения. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения, использование отходов. Использование оборудования для обработки овощей. безопасные условия эксплуатации его в процессе механической кулинарной обработки овощей.	2	
	2. Технология обработки овощей. Технологический процесс обработки корнеплодов капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых и зелени. Виды нарезки овощей в зависимости от кулинарного назначения. Использование отходов. Режимы хранения и реализации. Способы минимизации отходов при обработке овощей Обработка консервированных овощей и грибов Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, квашеных и маринованных овощей. Использование овощных полуфабрикатов. Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 1. Выполнение расчетов массы отходов при механической кулинарной обработке овощей. Расчет массы брутто и нетто сырья	2	
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по определению количества овощных полуфабрикатов. Расчет сырья. Определение порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от сезона.	2	
Тема 1.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	4	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	1. Обработка рыбы с костным скелетом	2	

	<p>Характеристика поступающего сырья: живая, охлажденная, соленая, оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки, и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.) . Использование оборудования, инвентаря при обработке рыбы, приготовление полуфабрикатов</p>		
	<p>2. Технология приготовления полуфабрикатов Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом. Требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонами, порционными кусками), требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них</p>	2	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	4	
	<p>Практическое занятие 3. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья (рыбы и нерыбного водного сырья), размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья.</p>	4	
Тема 1.4. Обработка мяса	<p>Содержание учебного материала</p>	6	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	<p>1.Обработка мяса говядины, приготовление полуфабрикатов Характеристика поступающего сырья. Технологическое оборудование и инвентарь, используемый при обработке мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание и обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов; нормы выхода. Разделка говяжьих туш. Технологическое использование различных частей туши в зависимости от содержания соединительной ткани. Приготовление полуфабрикатов из говядины Технологический процесс приготовления полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых, полуфабрикатов из говядины для варки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.</p>	2	
	<p>2. Обработка мяса мелкого скота, приготовление полуфабрикатов Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Кулинарное использование частей туш. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки и тушения: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения</p>	2	
	<p>3. Приготовление рубленой массы в охлажденном и замороженном виде и полуфабрикатов из нее</p>	2	

	<p>Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Классификация, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализацией. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения и реализации. Обработка костей. Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке полуфабрикатов из мяса в охлажденном и замороженном виде. Обработка и использование поросят и мяса диких животных</p>		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 4. Определение количества отходов. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья мяса мелкого домашнего скота. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса	2	
	Практическое занятие 5. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья, отходов при механической кулинарной обработке говядины.	2	
Тема 1.5. Обработка птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	4	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	1. Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов массового спроса Характеристика поступающего сырья. Оборудование, инвентарь, используемые при обработке птицы. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика; размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье, заправка птицы. Особенности обработки дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, режим хранения и реализации полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	2	
	2. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Организация рабочего места. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной) массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода и отходов, режимы хранения и реализации.	2	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 6. Определение количества отходов, массы нетто, выхода мякоти, количества порций полуфабрикатов с учетом вида и кондиции сырья.	2	
	Практическое занятие 7. Определение количества котлетной и кнельной массы из различного вида птицы. Расчет массы пищевых отходов. Определение качества полуфабрикатов.	2	
Тема 1.6 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	1. Характеристика блюд из жареных овощей, тушеных и запеченных блюд, приготовление блюд из картофельной массы Правила жарения овощей. Поглощение жира растительными продуктами. Блюда и гарниры из жареных овощей. Приготовление и использование различных видов картофеля жареного: из сырого, отварного, во фритюре (фри, пай, стружка суфле, чипсы), во фритюре до полуготовности. Условия и сроки хранения блюд из овощей в соответствии с требованиями СанПиН. Приготовление и отпуск жареных кабачков, баклажан, тыквы, помидоров, лука «Фри», шницеля из капусты, капусты белокачанной жареной. Приготовление и отпуск картофельных котлет, крокет, зраз, морковных, свекольных и капустных котлет. Характеристика и приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Приготовление и отпуск картофеля тушеного; капусты тушеной; рагу из овощей; свеклы тушеной в сметане; моркови тушеной с яблоками; голубцов овощных; овощей фаршированных (кабачков, помидоров, перца, баклажан); рулетов, запеканок из картофеля и овощей; солянки овощной; капусты цветной, запеченной под молочным соусом. Применение современных технологий приготовления блюд из овощей массового спроса. Условия и 4 2 16 сроки хранения овощных блюд и гарниров. Органолептические способы определения степени готовности готовых блюд из овощей.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Лабораторная работа 1. Приготовление блюд из отварных, припущенных, жареных и запеченных овощей, грибов, капуста отварная, картофель в молоке, овощи припущенные, грибы в сметане. Температурный и временной режим приготовленных к отпуску блюд из овощей. Оценка качества приготовления.	4	
	Лабораторная работа 2. Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей: крокеты картофельные, котлеты морковные, голубцы овощные, рулет картофельный. Оценка качества блюд из картофельной массы и голубцов овощных.	4	
	Содержание учебного материала (не предусмотрено)	-	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2

Тема 1.7 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Лабораторная работа 3. Приготовление блюд: крупеник, пудинг рисовый, котлеты манные, лапшевник с творогом. Температурный и временной режим при приготовлении и отпуске блюд. Оценка качества блюд из каш.	4	
Тема 1.8 Приготовление супов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	1. Характеристика супов, технология приготовления супов Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Виды технологического оборудования, инвентаря, используемые при приготовлении супов. Способы варки бульонов, норма продуктов для различных бульонов. Норма бульона на порцию супа. Технология приготовления заправочных, молочных, овощных, крупяных и холодных супов.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Лабораторная работа 4. Приготовление щей, борщей, щей из свежей капусты, щей суточных, борща из свежей капусты, борща украинского, рассольника Ленинградского, супа картофельного с фрикадельками, супа-лапши домашней, супа с бобовыми Органолептическая оценка степени готовности и качества супов, хранение и реализация блюд	4	
	Лабораторная работа 5. Приготовление супа молочного с рисом, супа сладкого, окрошки мясной, супа-харчо (грузинское национальное блюдо). Оценка качества молочных, сладких и холодных супов.	4	
Тема 1.9 Приготовление соусов	Содержание учебного материала (не предусмотрено)	2	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	1. Характеристика соусов Технологическое оборудование, инвентарь, используемые в соусном отделении горячего цеха. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ(не предусмотрено)	-	
Тема 1.10 Приготовление блюд из рыбы	Содержание учебного материала (не предусмотрено)	-	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа 6. Приготовление блюд из рыбы: рыба отварная, рыба припущенная по-русски, рыба тушеная в томате с овощами, рыба запеченная по-московски, рыба жареная по-ленинградски, рыба в тесте, рулеты из котлетной массы. Оценка качества блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы.	4	
Тема 1.11 Приготовление блюд из мяса	Содержание учебного материала (не предусмотрено)	-	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Лабораторная работа 7. Приготовление блюд из жареного и тушеного, запеченного мяса: говядины, запеченной под молочным и луковым соусами, голубцов	4	

	фаршированных, солянки мясной на сковороде. Оценка бефстроганов, мясо шпигованное, зразы отбивные, плов, рагу. Оценка качества блюд.		
	Лабораторная работа 8. Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы, тефтели и зразы, рулет, шницель из котлетной массы, бифштекс рубленый, шницель натурально рубленый, люля-кебаб. Оценка качества блюд	4	
Тема 1.12 Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала (не предусмотрено)	-	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа 8. Приготовление блюд из птицы, кролика: курица отварная, гусь, утка по-домашнему, плов, котлеты пожарские, кнели паровые. Оценка качества блюд из птицы.	4	
Тема 1.13 Приготовление блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала (не предусмотрено)	-	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога и сыра. Оценка качества блюд.	4	
Тема 1.14. Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала (не предусмотрено)	-	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа 10. Приготовление закусок и блюд из овощей, бутербродов: салат-коктейль мясной, помидоры фаршированные, икра из моркови, свеклы, салат из капусты. Бутербродов с сыром, колбасой, шпигом (открытых и закрытых) и закусок из яиц: яйца фаршированные, яйца под майонезом. Оценка качества блюд. Оценка качества салатов. Приготовление блюд из рыбы, блюд и закусок из мяса: рыба заливная, ассорти рыбное, рыба под майонезом, рыба под маринадом, сельдь с гарниром, салат мясной, паштет из печени, язык заливной. Оценка качества блюд	4	
Тема 1.15 Приготовление блюд лечебного питания	Содержание учебного материала (не предусмотрено)	-	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Лабораторная работа 11. Приготовление блюд лечебного питания: сыр мясной; суп слизистый; бефстроганов из вареного мяса; биточки паровые; суфле творожное.	4	
Учебная практика профессионального модуля ПМ.07 Виды работ: Овладение навыков выполнения работ по подготовке и уборке своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Овладение навыков процессов обработки мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы. Овладение навыков приготовления и подготовки к реализации супов и горячих соусов массового приготовления. Овладение навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы массового производства		72	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2

<p>Овладение навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса массового производства</p> <p>Овладение навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из птицы массового производства</p> <p>Овладение навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий массового производства</p> <p>Овладение навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд яиц и творога массового производства</p> <p>Овладение навыков приготовления и подготовки к реализации салатов и закусок из мяса массового производства</p> <p>Овладение навыков приготовления и подготовки к реализации салатов и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья массового производства</p> <p>Овладение навыков приготовления и подготовки к реализации простых холодных десертов массового производства</p> <p>Овладение навыков приготовления и подготовки к реализации простых горячих десертов массового производства</p>		
<p>Учебная практика профессионального модуля ПМ.07</p> <p>Виды работ:</p> <p>Усовершенствование навыков выполнения работ по подготовке и уборке своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Усовершенствование навыков процессов обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из него</p> <p>Усовершенствование навыков процессов обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее</p> <p>Усовершенствование навыков процессов обработки нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них</p> <p>Усовершенствование навыков процессов обработки птицы и приготовление полуфабрикатов из нее</p> <p>Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации бульонов</p> <p>Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации супов массового приготовления.</p> <p>Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации горячих соусов на основе бульонов массового приготовления.</p> <p>Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации горячих соусов на основе молока и сметаны массового приготовления.</p> <p>Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы массового производства</p> <p>Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья массового производства</p> <p>Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса массового производства</p> <p>Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из птицы массового производства</p>	72	ОК 01-7,9 -11. ПК 7.1., ПК 7.2

Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий массового производства		
Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд яиц массового производства		
Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из творога массового производства		
Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации горячих закусок массового производства		
Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации салатов и закусок из мяса массового производства		
Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации салатов и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья массового производства		
Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации салатов и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья массового производства		
Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации простых холодных железированных десертов массового производства		
Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации простых замороженных десертов массового производства		
Усовершенствование навыков приготовления и подготовки к реализации простых горячих десертов массового производства		
Консультации	2	
Промежуточная аттестация	18	
Всего	258	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинетатехнологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, муляжи;
- компьютер, принтер, сканер, модем, видеопроектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- механическое оборудование;
- тепловое оборудование;
- холодильное оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- кухонный инструмент и инвентарь;
- мерная посуда;
- кухонная посуда;
- столовая посуда;

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778> (дата обращения: 15.09.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674> (дата обращения: 15.09.2021). – Режим доступа: по подписке.

3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции. Самородова И. П. М: ИЦ Академия. Издание: 3-е изд.. стер. Год выпуска: 2016.

4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.А. Анфимова. –Москва : Издательский цент «Академия», 2020. – 400 с. – ISBN 978 – 5 -4468 – 9283 -9.

Дополнительные источники:

1. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817875> (дата обращения: 15.09.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 36 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-02738-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081707> (дата обращения: 15.09.2021). – Режим доступа: по подписке.

3. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03349-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081705> (дата обращения: 15.09.2021). – Режим доступа: по подписке.

4. Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 106 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-02638-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081825> (дата обращения: 15.09.2021). – Режим доступа: по подписке.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественно-го питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Интернет-ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественно-го питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профи-лактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочим учебным планом, программой профессионального модуля. В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов. Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением. В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии.

Студентам обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа студентов под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь.

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени,

отведенного на соответствующий раздел модуля. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Практика является обязательным разделом данного модуля. При реализации программы профессионального модуля предусматривается учебная практика и производственная практика (по профилю специальности), которая реализуется в рамках изучения модуля после освоения междисциплинарного курса. Аттестация по итогам изучения профессионального модуля проводится с учетом результатов учебной практики и производственной практики (по профилю специальности). Практика проводится на базе организаций, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических кадров образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по профессиональному модулю Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента определяются программой профессионального модуля, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Примечание: Преподаватели, учебные курсы которых требуют от студентов выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для студентов, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны в РПД учесть эти особенности и предлагать студентам-инвалидам и студентам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 7.1 Организация рабочего мест в соответствии с инструкциями</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиены. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 7.2. Приготовление, оформление простых блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и закусок разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении блюд действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления блюд и закусок; - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и закусок; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <p>корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых блюд и закусок, требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; 	
--	--	--

	<p>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции(общее визуальное впечатление: гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом икаждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры,отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11.</p>	<p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p>	

	оставлять бизнес план; презентовать бизнес-идею; определять источников финансирования; применять грамотные кредитные продукты для открытия дела.	
--	---	--

Общие критерии оценки результатов освоения МДК

В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценивание студента на экзамене по МДК

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Перечень вопросов и (или) заданий для промежуточной аттестации по МДК. 07.01. Рабочая профессия (повар)

- 1) Значение тепловой обработки. Классификация способов тепловой обработки.
- 2) Технологические свойства овощей. Технологический процесс механической обработки овощей.
- 3) Характеристика рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом.
- 4) Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов.
- 5) Характеристика мяса. Механическая кулинарная обработка мяса.
- 6) Разделка туш говядины, баранины и свинины.
- 7) Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины
- 8) Характеристика с/х птицы, пернатой дичи и кролика. Механическая кулинарная обработка с/х птицы, дичи и кролика.
- 9) Значение супов в питании. Классификация супов.
- 10) Бульоны. Виды бульонов и их характеристика.
- 11) Технологический процесс приготовления щей из квашенной капусты, щей «Боярских».
- 12) Технологический процесс приготовления борща «Украинского», рассольника «Ленинградского».
- 13) Технологический процесс приготовления солянки сборной мясной, супа-лапши домашней, супа «Харчо».
- 14) Технологический процесс приготовления супа-пюре из картофеля, супа-пюре из печени.
- 15) Холодные супы. Технологический процесс приготовления окрошки мясной и овощной.
- 16) Значение соусов в питании. Классификация соусов.
- 17) Технологический процесс приготовления основного красного соуса, соуса лукового, соуса красного с луком и огурцами.
- 18) Технологический процесс приготовления основного белого соуса, соуса парового, соуса томатного.
- 19) Технологический процесс приготовления соуса «Русского», соуса «Бешамель», соуса сметанного.
- 20) Технологический процесс приготовления соуса «Польского», соуса «Голландского», соуса «Майонез».
- 21) Значение овощных блюд в питании. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.
- 22) Технологический процесс приготовления зраз картофельных, голубцов овощных, перца фаршированного.
- 23) Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
- 24) Значение рыбных блюд в питании. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
- 25) Технологический процесс приготовления рыбы жаренной по-ленинградски, рыбы припущенной по-русски, солянки из рыбы на сковороде.
- 26) Значение мясных блюд в питании, физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.
- 27) Технологический процесс приготовления бифштекса, азу, плова из баранины.
- 28) Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
- 29) Технологический процесс приготовления «цыплята-табака», котлет по-киевски.
- 30) Значение блюд из яиц и творога в питании. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке в яйцах и твороге.
- 31) Значение холодных блюд и закусок в питании. Технологический процесс приготовления бутербродов.
- 32) Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Технологический процесс приготовления каши «Гурьевской».
- 33) Значение напитков в питании. Технологический процесс приготовления чая, кофе по-варшавски.