

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ, СЛУЖАЩИХ  
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР***

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Советск,  
2020

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

*И.И. Ивашкина* И.А. Ивашкина

27 августа 2020 года

Рабочая программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 года №44828), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение  
Калининградской области профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

**Разработчик:**

Кустова Я.В., преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли»,  
протокол №1 от 27 августа 2020 года 

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения  
Калининградской области профессиональной образовательной организацией  
«Технологический колледж»

Протокол Методического совета №1 от 28 августа 2020 года

СОГЛАСОВАНО:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»:

генеральный директор



*Л.И. Гаврилова* Л.И. Гаврилова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>19</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 7.2	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.3	Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПК 7.5	Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>-подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>-обработки рыбного сырья;</li> <li>-приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы;</li> <li>- обработки мясного сырья;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из мясной котлетной массы;</li> <li>- подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>- приготовление бутербродов и холодных закусок из консервов;</li> <li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul>
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов;</li> <li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи, грибы;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; рыбы, мяса, птицы, круп, макаронных изделий, творога;</li> <li>- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; рыбы, мяса, птицы;</li> <li>- технику обработки овощей, грибов, пряностей; рыбы, мяса, птицы;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря,</li> </ul>

	<p>используемых при обработке овощей, грибов и пряностей; правила их безопасного использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мясной котлетной массы;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мясной котлетной массы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мясной котлетной массы;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> </ul>
--	--

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **646 часов**

Из них на освоение МДК – 320 часов

на практики:

- учебную практику 72 часа

- производственную практику (по профилю специальности) – 144 часов

на самостоятельную работу – 80 часов

на экзамен по МДК.07.01 – 10 часов

на экзамен по МДК.07.02 – 10 часов

на экзамен квалификационный – 10 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР**

**2.1. Структура профессионального модуля**

Код	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем профессионального модуля, час.							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Экзамен по МДК	Экзамен по модулю
			Всего	В том числе		Практическая подготовка обучающихся/ Практики				
				в том числе		Учебная	Производственная (по профилю специальности)			
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)									
ПК 7.1- ПК 7.5 ОК 01. - ОК 07. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	<b>Раздел 1.</b> Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	<b>246</b>	<b>160</b>	80		<b>36</b>		<b>40</b>	<b>10</b>	
ПК 7.1- ПК 7.5 ОК 01. - ОК 07. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	<b>Раздел 2.</b> Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер	<b>246</b>	<b>160</b>	80		<b>36</b>		<b>40</b>	<b>10</b>	
ПК 7.1- ПК 7.5 ОК 01. - ОК 07. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>144</b>				<b>144</b>				
	Экзамен по модулю	<b>10</b>								<b>10</b>
	<b>Всего:</b>	<b>646</b>	<b>320</b>	160		<b>72</b>	<b>144</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>10</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 0.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер**

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар</b>		<b>246</b>
<b>МДК.07.01. Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар</b>		<b>160</b>
<b>Тема 1.1. Приготовление</b>	<b>Содержание:</b>	<b>40</b>
блюдов и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.	<p><b>1. Ведение процессов кулинарной обработки сырья для приготовления блюд.</b> Значение кулинарной обработки продуктов. Организация рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога. Механическая кулинарная обработка овощей, грибов. Способы обработки яиц и творога. Способы обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.</p>	
	<p><b>2. Приготовление блюд и гарниров.</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога.</p>	
	<p><b>3. Виды технологического оборудования и вспомогательного инвентаря.</b> Механическое оборудование и правила эксплуатации. Тепловое оборудование и правила эксплуатации. Водогрейное оборудование и правила эксплуатации. Весоизмерительное оборудование и правила эксплуатации. Посудомоечное оборудование и правила эксплуатации. Модульные раздаточные линии.</p>	
	<b>Лабораторные работы</b>	4
	1. Влияние тепловой обработки на структурные компоненты паренхимной ткани овощей.	
	2. Влияние тепловой кулинарной обработки овощей на содержание витамина С и изменение окраски свеклы.	
	<b>Практические занятия</b>	16
	1. Рассчитать количество отходов при обработке моркови (г, %).	



	2. Рассчитать количество овощей, используемых для приготовления борща, с учетом сезона.	
	3. Рассчитать массу отходов капусты для приготовления 10 порций рагу из овощей с учетом сезона.	
	4. Рассчитать производственную мощность картофелеочистительной машины МОК-300М	
	5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов.	
	6. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	
	7. Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога.	
<b>Тема 1.2. Приготовление супов и соусов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>40</b>
	<b>Приготовление супов.</b> Организация рабочего места при приготовлении супов. Основные заправочные супы. Бульоны и гарниры к ним. Холодные супы. Основные молочные супы. Сладкие супы. Требования к качеству супов и сроки их хранения.	
	<b>Приготовление соусов.</b> Виды соусов, их значение в питании. Организация рабочего места при приготовлении соусов. Соусы красные основные. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне. Соусы сметанные. Соусы сладкие. Соусы молочные. Яично – масляные смеси. Требования к качеству соусов и сроки их хранения.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>8</b>
	1. Изучение физико – химических свойств рецептурных компонентов соусов в процессе их производства. 2. Оценка качества готовых блюд: солянка сборная мясная. 3. Оценка качества готовых блюд: супов молочных. 4. Оценка качества соусов: голландский, тар – тар, бешамель. Приготовление полуфабрикатов для производства соусов.	
<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	4. Расчет количества продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 порций рассольника ленинградского.	

	5. Рассчитать количество продуктов (брутто) необходимых для приготовления 10кг соуса сметанного.	
	6. Рассчитать количество продуктов (брутто) необходимых для приготовления 5кг соуса грибного.	
	7. Рассчитать количество продуктов (брутто) необходимых для приготовления 5кг соуса томатного.	
	8. Произвести расчет продуктов для приготовления 10 и 30 порций борща с капустой и картофелем, заполнить технологическую карту.	
	9. Произвести расчет продуктов для приготовления 50 порций супа картофельного, заполнить технологическую карту.	
	10. Произвести расчет продуктов для приготовления 30 порций солянки сборной мясной, заполнить технологическую карту.	
<b>Тема 1.3. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>40</b>
	<b>Приготовление блюд из рыбы.</b> Значение рыбных блюд в питании человека. Организация рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Блюда из отварной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из рыбы, жареной в панировке. Блюда из припущенной рыбы. Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рыбы тушеной. Блюда из рыбной котлетной массы. Требования к качеству блюд из рыбы и сроки их хранения.	
	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b> Организация рабочего места при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. Блюда из отварного мяса. Блюда из жареного мяса. Блюда из мяса, жаренного крупным куском. Блюда из запеченного мяса. Блюда из мяса тушеного. Приготовление изделий из натуральной котлетной массы для диетического питания. Изделия из натуральной котлетной массы в панировке. Изделия из натуральной рубленой массы. Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы и сроки их хранения	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>20</b>
	Влияние различных технологических факторов на структурные компоненты мяса. Блюда из отварного мяса. Блюда из жареного мяса. Изделия из натуральной котлетной массы в панировке. Изделия из натуральной рубленой массы.	

	Блюда из мяса, жаренного крупным куском.	
	Блюда из запеченного мяса.	
	Блюда из мяса тушенного.	
	Приготовление изделий из натуральной котлетной массы для диетического питания.	
	Оценка качества готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	
<b>Тема 1.4. Приготовление блюд лечебного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>40</b>
	<p><b>1. Организация лечебного питания и современные принципы диетологии.</b>          Специализированные продукты диетического питания, общие требования. Питание различных групп населения (рабочие на производстве, спортсмены, беременные женщины, школьники, больные и выздоравливающие).          Оценка состояния питания человека разными методами.          Лечебное и лечебно-профилактическое (диетическое) питание.</p>	
	<p><b>2. Особенности лечебной кулинарии.</b>          Особенности питания детей и подростков, студентов, пожилых людей.          Разнообразие современных представлений о рациональном питании.          Профилактика питания предупреждения возникновения различных заболеваний. Значение соли в питании.          Характеристика диет и назначение соответственно заболеванию.          Принципы щажения: механическое, термическое, химическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания.          Понятие о полноценности диеты.          Назначение и характеристика основных лечебных диет.          Понятие о лечебно – профилактическом питании и его рационах.</p>	
	<p><b>3. Приготовление первых блюд для лечебного питания.</b>          Приготовление вегетарианских супов на воде, отварах из овощей (диеты № 1, 2, 5, 7, 9, 10).          Приготовление молочных супов на молоке или смеси молока и воды (диеты № 1, 5, 7, 10, 15)          Приготовление супов на костном бульоне (диеты № 2, 10, 15).          Приготовление супов мясо-костном, мясом или рыбном (диеты № 2, 15) бульоне.          Приготовление молочных супов для диет № 1, 2, 5, 7, 10: окрошки, зеленые щи, ботвиньи - для диеты № 5, молочных супов с овсяной крупой (№ 1, 2, 5, 7, 10).          Приготовление рассольник (№ 2, 9).          Приготовление супа-пюре из курицы и супа-пюре из цветной капусты (№ 2).</p>	

	<p><b>4. Организация процесса приготовления холодных диетических блюд.</b>  Значение лечебных диет в приготовлении легких и сложных холодных закусок.  Ассортимент холодных диетических блюд, применительно к диетам.  Организация процесса приготовления и использование холодных блюд для больных ожирением, сахарным диабетом  Организация процесса приготовления и использование холодных блюд при истощении после тяжелых заболеваний и операций.  Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбы отварной.  Организация технологического процесса приготовления блюд из нежирного мяса (кроме утки и гуся) в отварном и запеченном виде.</p>	
	<p><b>Лабораторные работы</b></p>	4
	<p>Качественные показатели блюд из яиц и творога</p>	
	<p>Органолептическая оценка качества готовых блюд диетического питания</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	16
	<p>Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 100 порций рыбы жареной.</p>	
	<p>Произвести расчет продуктов на 10 порций бифштекса с яйцом.</p>	
	<p>Произвести расчет продуктов на 30 порций котлет по-киевски.</p>	
	<p>Рассчитать количество порций полуфабриката получится из вырезки, масса которой 1,5 кг, для блюда «Мясо жареное крупным куском».</p>	
	<p>Рассчитать количество требуется мяса говядины для 15 порций «Мясо отварное», если на 1 порцию необходимо 164 г мяса массой нетто.</p>	
	<p>Рассчитать количество порций плова можно нарезать из 12 кг свинины, если масса 1 порции брутто 110 г.</p>	
	<p>Рассчитать выход птицы и потери при обработке 10 кг кур первой категории полупотрошенных.</p>	
	<p>Выполнение и защита практической работы: «Организация приготовления холодных диетических блюд из запеченной рыбы нежирных сортов».</p>	
	<p>Рассчитывать энергетическую ценность блюд из отварной нежирной рыбы.</p>	
	<p>Составлять рационы питания для различных лечебных диет.</p>	
	<p>Выполнение и защита практической работы «Суфле рыбное паровое».</p>	
<p><b>Экзамен по МДК</b></p>	<p><b>10</b></p>	
<p><b>Самостоятельная работа</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Использование ресурсов Интернета.  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление</p>	<p><b>40</b></p>	

лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над изготовлением технологических карт. Работа со Сборником рецептов.		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1.Правила техники безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания. Ознакомление с основными цехами предприятия общественного питания. 2.Обработка овощей и грибов. 3.Инструктажи по охране труда техники безопасности. Обработка рыбы. 4.Обработка мяса и мясопродуктов. 5.Обработка сельскохозяйственной птицы. 6.Способы тепловой кулинарной обработки. 7. Приготовление бульонов и супов. 8. Приготовление соусов. 9.Приготовление блюд и гарниров. 10. Приготовление блюд из рыбы, из мяса 12.Приготовление блюд из птицы.		<b>36</b>
<b>Раздел 2. Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер</b>		<b>246</b>
<b>МДК.07.02. Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер</b>		<b>160</b>
<b>Тема 2.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>20</b>
<b>Тема 2.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>40</b>
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>30</b>

	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	
<b>Тема 2.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	
<b>Тема 2.4</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>80</b>
	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	
	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	
	Приготовление глазури, крема	
	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	
	Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	
	Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	
	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>40</b>
	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	
<b>Экзамен по МДК.07.02</b>		<b>10</b>
<b>Самостоятельная работа:</b>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,		<b>40</b>

<p>составленным преподавателем).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ol> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ol>	<p><b>36</b></p>

<p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ.</b></p> <p>1. Ведение процесса первичной кулинарной обработки сырья.</p> <p>2. Приготовление бульонов и супов.</p> <p>3. Приготовление соусов.</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров.</p> <p>5. Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>6. Приготовление блюд из мяса отварного.</p> <p>7. Приготовление блюд из тушеного мяса.</p> <p>8. Приготовление блюд из рубленого мяса.</p> <p>9. Приготовление блюд из котлетной массы мяса.</p> <p>10. Приготовление блюд из субпродуктов.</p> <p>11. Приготовление блюд из жареной птицы.</p> <p>12. Приготовление тушеных блюд из птицы</p> <p>13. Приготовление блюд из яиц.</p> <p>14. Приготовление блюд из творога.</p> <p>15. Приготовление бутербродов для детского и лечебного питания.</p> <p>16. Приготовление салатов для детского и лечебного питания.</p> <p>17. Приготовление винегретов.</p> <p>18. Приготовление холодных блюд и закусок для диетического питания.</p> <p>20. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>21. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования),</p>	<p><b>144</b></p>



<p>сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>22. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>23. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>24. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>25. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>26. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>10</b>
	<b>Всего 646</b>

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам

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

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Компьютерного класса**, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

##### **Лабораторий:**

##### **ЗУчебная кухня ресторана**, оснащенная

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), каф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, ланетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, иксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

##### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные Конвекционная печь, Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф. Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки. Льдогенератор, Фризер, Тестораскаточная машина (настольная), Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный). Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер или процессор кухонный, Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), Пресс для пиццы

Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Газовая горелка (для карамелизации), Термометр инфракрасный, Термометр со щупом, Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки, Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), Моечная ванна (двухсекционная), Стеллаж передвижной

### **3.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и имеется в наличии оборудование, инструмент, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

#### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка;

Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

#### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные, Конвекционная печь, Микроволновая печь, Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф, Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки. Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), Пресс для пиццы, Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Сифон, Газовая горелка (для карамелизации), Термометр инфракрасный, Термометр

со щупом, Овоскоп, Машина для вакуумной упаковки, Производственный стол с моечной ванной, Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), Моечная ванна (двухсекционная), Стеллаж передвижной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**3.3. При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.**

#### **3.4. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **Печатные издания:**

##### **Основные источники:**

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов СПО/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Академия,2017
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. 263. Основы калькуляции и учета для профессии "Повар-кондитер": учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва: КноРус, 2019
4. 264. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2020.
5. 265. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т.Р. Любецкая. — Москва: КноРус, 2019
6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.
7. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник.2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
11. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.
12. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). (СПО). Учебное пособие: учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с.
13. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2020.

#### **Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

#### **Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018 - 160 с.
3. *ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.*
4. *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.*
5. *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.*
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.

### **3.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечена педагогическими работниками образовательной организации,

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul>
<p>ПК 7.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>

<p>ПК 7.3 Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	<p>практикам</p> <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul>
<p>ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
<p>ПК 7.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения профессиональной деятельности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>применительно к различным контекстам.</p>	<p>– 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>- практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных</p>
<p><b>ОК 02.</b>  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><b>ОК 03.</b>  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><b>ОК 04.</b> 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><b>ОК 05.</b> 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><b>ОК 06.</b> Проявлять</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	



гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по практикам
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	