

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар, Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Лицей г.Малмыж»

_____/Н.Л. Никулина/

«__» _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

_____/Е.Л. Семеновых/

«__» _____ 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Старший повар 5 разряда кафе «Вятка»

_____/Т.А. Хабибуллина/

«__» _____ 2020 г.

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

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства Образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года), базовый уровень подготовки.

Организация-разработчик КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: Л.Г. Зяблицева – преподаватель

Эксперты: Н.Л. Никулина – шеф – повар, Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Лицей г.Малмыж»;

Т.А. Хабибуллина - старший повар 5 разряда кафе «Вятка»;

Рассмотрено и одобрено П(Ц) К
экономико-технологических дисциплин
Протокол № ____ от _____ 2020 г.
Председатель П(Ц)К: _____
Н.И. Хворова

Согласовано
заместителем директора по
производственному обучению
_____ М.Р. Аскаров
«__» _____ 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Область применения программы.

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в освоении основного вида деятельности (ВД): «Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в отрасли «Общественное питание и производство пищевой продукции» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1, 5.2, 6.1-6.5

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, овощей, грибов, плодов, мяса, рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, овощей, грибов, плодов, мяса, рыбы.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, овощей, грибов, плодов, мяса, рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

всего – 444 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 264 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов; в т. ч. лабораторные занятия – 76 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 88 час;
- учебной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом деятельности (ВД) «Повар», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	36
ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1,5.2, 6.1-6.5.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, овощей, грибов, мяса, рыбы.	444	176	76	88	180	
Всего:		444	176	76	88	180	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения	Формируемые ОК и ПК
1	2		3	4	5
Раздел 1 ПМ 07.			444		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1,5.2, 6.1-6.5.
МДК.07.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»					
Тема 1. Производить подготовку сырья, овощей, грибов, плодов, круп, жиров, сахара, муки, яиц, молока, макаронных изделий, бобовых, мяса, рыбы для приготовления блюд и гарниров.	Содержание		12	2,3	
	1	Характеристика основных типов организаций общественного питания. Классификация ПОП			
	2	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства			
	3	Учет сырья и готовых изделий на производстве			
	4	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1,5.2, 6.1-6.5.
	5	Механическое, тепловое, холодильное оборудование			
	6	Правила техники безопасности при использовании технологического оборудования			
	7	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции			
	Лабораторные работы		6		
	1.	Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд			
	2.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря			

	3.	Обслуживание технологического оборудования и производственного инвентаря			
	4.	Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания			
Тема 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	Содержание		12		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1,5.2, 6.1-6.5.
		Основные группы микроорганизмов			
	2	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления		2,3	
	3	Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве			
	4	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. Правила личной гигиены.			
	5	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.			
	6	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.			
	Лабораторные работы.		6		
	1.	Соблюдение личной гигиены			
	2.	Санитарная обработка технического оборудования, производственного инвентаря.			
	3	Растворы дезинфицирующих и моющих средств.			
Тема 3. Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание		12		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1,5.2, 6.1-6.5.
	1	Ассортимент и характеристика групп продовольственных товаров.			
	2	Общие требования к качеству сырья и продуктов.		2,3	
	3	Условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация различных видов продовольственных товаров.			
	Лабораторные работы		6		
	1.	Органолептическая оценка качества пищевого сырья, реализация продукции.			
Тема 4. Бухгалтерский учет с основами калькуляции	Содержание		18		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4,
	1	Нормирование труда на предприятиях общественного питания.			
	2	Документация: поступление сырья, реализация продукции.			
	3	Расчет сырья. Надбавки. Наценки: I, II и III категория.		2,3	
	4	Расход сырья (уварка, ужарка) при тепловой обработке.			
	5	Работа с технологическими, инструкционными картами.			

					5.1,5.2, 6.1-6.5.
		Лабораторные работы	6		
	1	Работа с документацией: приход сырья, отпуск блюд и кулинарных изделий.			
	2	Составление инструкционных, технологических карт.			
Тема 5. Безопасность жизнедеятельности		Содержание	16		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1,5.2, 6.1-6.5.
	1	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности; принципы снижения вероятности их реализации.			
	2	Меры пожарной безопасности и правила безопасности поведения при пожаре.			
	3	Воинские подразделения, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессии.		2,3	
	4	Порядок и правила оказания первой медицинской помощи.			
		Лабораторные работы	6		
	1	Приготовление и оформление отечественных, классических тортов и пирожных			
	2	Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.			
	3	Определять соответствие технологическим требованиям. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных мучных кондитерских изделий			
	4	Использовать различные технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий			
	5	Оценивать качество готовых отечественных, классических тортов и пирожных			
Тема 6. Технология подготовки и приготовления блюд и гарниров, п/фабрикатов из крупы, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы.		Содержание	110		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1,5.2, 6.1-6.5.
	1	ПК-2.1. Технология приготовления блюд из овощей, грибов, плодов. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, с/технике.			
	2	ПК-2.2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			
	3	ПК-2.3. Технология приготовления супов и соусов.			
	4	ПК-2.4. Технология приготовления и оформление простых блюд рыбы.			
	5	ПК-2.5. Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы.			

	6	ПК-2.6. Технология приготовления и оформление простых блюд и закусок.			
	7	ПК-2.7. Технология приготовления и оформление простых сладких блюд и напитков.			
	8.	ПК-2.8. Технология приготовления и оформление простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			
		Лабораторные работы	30		
	1.	Готовить и оформлять простые блюда из овощей, грибов, плодов Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и мясных изделий, яиц, творога, теста. Супы, соусы из рыбы, мяса, домашней птицы. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда и напитки. Хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.		2,3	
	2.	Работать со сборником рецептур кулинарных блюд и кондитерских изделий.			
	3.	Проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07 МДК 01 1. Варка блюд из овощей, грибов, плодов, круп, макаронных изделий, молочных, жировых продуктов, яиц, творога, мяса, рыбы. 2. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, плодов, круп, макаронных изделий, молочных, жировых продуктов, яиц, творога, мяса, рыбы. 3. Общие правила приготовления блюд. 4. Санитарно-гигиенические требования приготовления блюд из овощей, грибов, плодов, круп, макаронных изделий, молочных, жировых продуктов, яиц, творога, мяса, рыбы. 5. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из овощей, грибов, плодов, круп, макаронных изделий, молочных, жировых продуктов, яиц, творога, мяса, рыбы. 6. Способы сервировки и варианты подачи блюд. 7. Пищевая ценность и назначение блюд. 8. Характеристика сырья. 9. Правила безопасности при приготовлении блюд. 10. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.			88		

Тематика домашних заданий. 1. Составить таблицу по продолжительности тепловой обработки сырья. 2. Составить технологические схемы приготовления блюд из продуктов. 3. Написать реферат по темам: «Блюда из мяса, рыбы, овощей, плодов, яиц и творога» 4. Составить презентацию по теме: «Блюда из мяса». 5. Реферат по подбору соусов к различным блюдам и гарнирам. 6. Ответить на контрольные вопросы по теме.		
Учебная практика. Тема 1. Производить подготовку сырья, овощей, грибов, плодов, круп, жиров, сахара, муки, яиц, молока, макаронных изделий, бобовых, мяса, рыбы для приготовления блюд и гарниров. Тема 2. Технология подготовки и приготовления блюд и гарниров, п/фабрикатов из крупы, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы. 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии при выполнении работ. Подбор производственного инвентаря, организация технологического процесса. Подготовка сырья: овощей, грибов, плодов, муки, яиц, молока, жира, мяса, рыбы, бобовых и макаронных изделий, круп. 2. Приготовление блюд из овощей, грибов, плодов. 3. Приготовление блюд из круп, творога, яиц, макаронных изделий, бобовых. 4. Приготовление супов и соусов. 5. Приготовление блюд из рыбы, морепродуктов. 6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, дичи. 7. Приготовление холодных блюд и закусок. 8. Приготовление холодных и горячих напитков, сладких блюд. 9. Приготовление мучных, хлебобулочных изделий. - проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. - определение соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных мучных кондитерских изделий - использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с перечнем изделий - оценка качества хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	180	
Всего:	444	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства» и учебного кулинарного цеха.

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

- ученические столы;
- ученические стулья;
- стол учительский
- стул учительский
- доска ученическая
- Шкаф для демонстрации муляжей
- Шкаф со столовой посудой

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- Производственные столы
- Производственные шкафы
- Оборудование малой механизации
- Тепловое оборудование
- Моечное оборудование
- Санитарно-техническое оборудование
- Инвентарь, инструменты
- Кухонная посуда
- Столовая посуда

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария», издательский центр «Академия», 2007
2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Дополнительные источники:

1. В.П. Андросов «Производственное обучение профессии «Повар»; часть
2. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога»; издательский центр «Академия», 2006

2. Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров»; издательский центр «Академия», 2003
3. Журнал «Питание и общество»
4. Периодические издания:

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика (производственное обучение) проводится на базе образовательного учреждения, т.е. в учебном кулинарном цехе.

Производственная практика проводится на производстве.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля и учебных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» по профессии Повар

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарного курса «Технология приготовления супов и соусов», а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий (устный опрос, тестирование защита реферата и т.д.). Итоговым контролем по профессиональному модулю является экзамен квалификационный, который проводится в промежуточную аттестацию. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств, которые согласовываются с сообществом работодателей и предназначены для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональ- ные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и мето- ды контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептов. 3. Организует подготовку мяса и полуфабрикатов кулинарной продукции в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2</i>
ПК- 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН 2. Подготавливать продукты в соответствии с нормами закладки по Сборнику рецептов. 3. Организует подготовку рыбы и п/фабрикатов сложной кулинарной продукции в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>

	соответствии с требованиями к качеству.	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Организует подготовку домашней птицы для приготовления кулинарной продукции в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Организует и проводит приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>
ПК-2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Организует и производит сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>

	3. Организует и проводит приготовление сложных холодных соусов в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по Сборнику рецептур 3. Организует и проводит приготовление сложных супов в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>
ПК-3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливать продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Организует и проводит приготовление сложных горячих соусов в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>
ПК-3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Организует и проводит приготовление сложных блюд их овощей, грибов и сыра в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>
ПК-3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта</i>

сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Организует и производит приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>практической деятельности (ППД)2.</i>
ПК-4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Организует и производит приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>
ПК-4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Организует и производит приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>
ПК-4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Организует и производит приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с ходом технологического процес-	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>

	са, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	
ПК-4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Организует и производит приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использует их в оформлении в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>
ПК-5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Организует и производит приготовление сложных холодных десертов в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>
ПК-5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Организует и производит приготовление сложных горячих десертов в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.</i>
ПК-6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по	<i>Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности</i>

	сборнику рецептур. 3. Участвует и планирует в основных показателях производства. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	(ППД)2.
ПК-6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Подготавливает продукты в соответствии с нормами закладки по сборнику рецептур. 3. Планирует выполнение работ исполнителями в соответствии с ходом технологического процесса, правилами ОТ. 4. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.
ПК-6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Организует работу трудового коллектива в соответствии с технологическим процессом. 3. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.
ПК-6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Контролирует ход и оценивает результаты выполнения работ исполнителями. 3. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.
ПК-6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	1. Организует рабочее место в соответствии с ходом технологического процесса, ОТ и СанПиН. 2. Ведет утвержденную учетно-отчетную документацию. 3. Дает качественную оценку в соответствии с требованиями к качеству.	Формализованное наблюдение в ходе продукта практической деятельности (ППД)2.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результа- та	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущ- ность и социальную зна- чимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– Объясняет сущность деятельности в рамках своей будущей профессии – приводит примеры, подтверждающие значимость выбранной профессии – воспроизводит оценки социальной значимости своей будущей профессии и объясняет основания этих оценок – называет не менее трех возможностей горизонтальной и вертикальной карьеры в рамках будущей профессии	Тест
ОК 2. Организовывать собственную деятель- ность, выбирать типовые методы и способы вы- полнения профессио- нальных задач, оцени- вать их эффективность и качество.	– Планирует деятельность по решению задачи в рамках заданных (известных) технологий, в том числе выделяя отдельные составляющие технологии – анализирует потребности в ресурсах и планирует ресурсы в соответствии с заданным способом решения задачи	выполнение компе- тентностно- ориентрованного задания
ОК 3. Принимать реше- ния в стандартных и не- стандартных ситуациях и нести за них ответ- ственность.	- Самостоятельно задает критерии для анализа рабочей ситуации на основе заданной эталонной ситуации - планирует текущий контроль своей деятельности в соответствии с заданной технологией деятельности и определенным результатом (целью) или продуктом дея-	выполнение компе- тентностно- ориентрованного задания

	тельности - оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев - планирует продукт (задает характеристики) на основе заданных критериев его оценки	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь электронным или бумажным каталогом, справочно-библиографическими пособиями, поисковыми системами Интернета - извлекает информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников, содержащих избыточную в отношении задачи информационного поиска информацию - проводит группировку и классификацию объектов, процессов, явлений - предлагает простую структуру для систематизации информации в соответствии с задачей информационного поиска - делает вывод об объектах, процессах, явлениях на основе сравнительного анализа информации о них по заданным критериям или на основе заданных посылок и/или приводит аргументы в поддержку вывода	выполнение компетентностно-ориентированного задания
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использует необходимые ИКТ (системную оболочку, набор офисных программ) и ИТ-ресурсы в зависимости от содержания профессиональной деятельности: - пользуется информационными системами «Консультант», «Гарант» - оформляет документы, используя программы Word, Excel	Выполнение практического задания
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– Участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданной процедурой и по заданному вопросу – Начинает и заканчивает служебный разговор в соответствии с нормами – Отвечает на вопросы, направленные на выяснение мнения (позиции) – задает вопросы, направленные на выяснение фактической информации – соблюдает нормы, регламент публичной речи, заданный жанр высказывания (служебный доклад, презентация товара и т.д.) – создает стандартный продукт письменной коммуникации заданной структуры.	выполнение компетентностно-ориентированного задания

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Отвечает за работу членов команды (подчиненных); - соблюдает нормы, регламент публичной речи.	наблюдение результатов практической деятельности по критериям Выполнение практического задания в ходе комплексного экзамена по профессиональному модулю
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Решение задач стандартных и нестандартных ситуаций; - создает стандартный продукт; - планирование повышения квалификации.	Выполнение компетентностного ориентированного задания
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Использование новых технологий; - самостоятельно изучает технологическое оборудование; - оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев	Выполнение компетентностного ориентированного задания
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-Использует полученные профессиональные знания при решении ситуационных задач.	экзамен/зачет по дисциплине Безопасность жизнедеятельности