

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ:
директор
Многопрофильного колледжа



О.Б. Прохорова

25 марта 2022 г.

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

основной профессиональной образовательной программы
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО


Челябинск 2022

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета № 5, протокол № 5 от «24» марта 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по НМР

Специалист по УМР


И.Н. Романенко
« 24» марта 2022 г.


О.А. Швецова
« 24» марта 2022 г.

Разработчик: О.А. Швецова – преподаватель Многопрофильного колледжа

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом № 1565 Минобрнауки РФ 09.12.2016 г.) и Профессиональных стандартов «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н, «Кондитер», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. №597н.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар, Кондитер»**.

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

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

знать:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ним;

- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий и закусок различного ассортимента;

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

– правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

уметь:

– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

о распознавать недоброкачественные продукты;

– выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

– своевременно оформлять заявку на склад;

– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

– проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

иметь практический опыт:

– подготовки, уборки рабочего места;

– подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

– приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении, подготовке и хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов промышленного производства;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

– оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– ведения расчетов с потребителями.

выполнять трудовые действия (ПС «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н):

- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технология приготовления и оформление холодных и горячих десертов;
- контроль хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

выполнять трудовые действия (ПС «Кондитер», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. №597н):

- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;
- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции;
- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента;
- изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;
- изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции;
- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь;
- презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

уметь:

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

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ПК 7.1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов
ПК 7.2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Готовить основные супы и соусы
ПК 7.4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы
ПК 7.5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы
ПК 7.6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски
ПК 7.7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки
ПК 7.8	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПС Повар / В/01.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПС_Повар / В/02.4	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПС_Кондитер / В/01.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
ПС_Кондитер / В/02.4	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Объём времени на освоение программы профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	742
Всего учебных занятий	
Объем образовательной нагрузки по МДК 07.01	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по МДК 07.01)	202
Практическая подготовка (всего по МДК 07.01)	216
в том числе:	
теоретические занятия	92
лабораторные/практические занятия	96
контрольные занятия/ точки рубежного контроля	16
курсовая работа/проект	–
дифференцированный зачет (зачет)	–
Самостоятельная учебная работа по МДК 07.01	14
Консультации по МДК 07.01	10
Промежуточная аттестация по МДК 07.01	8
Промежуточная аттестация (итоговая по МДК 07.01) – в форме экзамена	
Объем образовательной нагрузки по МДК 07.02	128
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по МДК 07.01)	116
Практическая подготовка(всего по МДК 07.01)	144
в том числе:	
теоретические занятия	56
лабораторные/практические занятия	54
контрольные занятия/ точки рубежного контроля	8
курсовая работа/проект	–
дифференцированный зачет (зачет)	2
Самостоятельная учебная работа по МДК 07.02	8
Консультации по МДК 07.02	–
Промежуточная аттестация по МДК 07.02	–
Промежуточная аттестация (итоговая по МДК 07.02) – в форме дифференцированного зачета	
Учебная практика по ПМ.07.01	72

Производственная практика по ПМ.07.01	144
Учебная практика по ПМ.07.02	72
Производственная практика по ПМ.07.02	72
Консультации по ПМ.07	12
Промежуточная аттестация по ПМ.07	8
Итоговая аттестация по ПМ.07 – в форме экзамена квалификационного	

3.2 Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки (час)	Обязательная нагрузка						Самостоятельная учебная работа (час)	Консультации (час)	Промежуточная аттестации (итоговая по дисциплине) (час)
		Всего часов	Практическая подготовка	в том числе						
				теоретических занятий (час)	лабораторных и/или практических занятий (час)	контрольных занятий /точек рубежного контроля (час)	курсовая работа/проект (час)			
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»										
Введение в предметное содержание. Стартовая диагностика обучающихся	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Раздел 1. Технологические процессы предприятий питания различного типа	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 1.1 Виды технологического процесса предприятий питания различного типа	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	32	30	32	10	18	2	–	2	–	–
Тема 2.1 Ассортимент, требования к качеству различных видов овощей и грибов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 2.2 Обработка различными методами и использование овощей и грибов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 2.3 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных и	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–

жареных овощей и грибов										
Тема 2.4 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей	4	2	4	2	–	–	–	2	–	–
Тема 2.5 Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 1. Определение массы отходов при механической обработке овощей и грибов	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 2. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 3. Первичная обработка, простая нарезка: картофеля, моркови, свеклы, капусты белокочанной, лука репчатого	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 4. Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, тушеных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 5. Приготовление и отпуск блюд из жаренных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 1)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
Раздел 3. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых,	36	32	36	14	16	2	–	4	–	–

макаронных изделий, яиц, творога											
Тема 3.1 Ассортимент, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 3.2 Обработка сырья различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 3.3 Приготовление блюд из круп	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 3.4 Приготовление блюд из макаронных изделий	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 3.5 Приготовление блюд из бобовых	4	2	4	2	–	–	–	2	–	–	–
Тема 3.6 Приготовление блюд из яиц и творога	4	2	4	2	–	–	–	2	–	–	–
Тема 3.7 Правила хранения, сроки реализации готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 6. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых, из макаронных изделий	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 7. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров яиц и творога	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–	–

качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации										
Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 2)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
Раздел 4. Приготовление супов и соусов	40	40	40	16	22	2	–	–	–	–
Тема 4.1 Классификация, требования к качеству основных супов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 4.2 Технологический процесс приготовления борщей, щей, рассольников, солянок	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 4.3 Технологический процесс приготовления картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 4.4 Технологический процесс приготовления молочных супов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 4.5 Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 4.6 Классификация соусов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 4.7 Технологический процесс приготовления красного и белого соусов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 4.8 Технологический процесс приготовления грибных, сметанных, молочных, яично-масляных соусов, соусов на уксусе	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 10. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов. Определение количества отходов при обработке овощей для супов. Разработка технологических карт. Составление технологических схем приготовления супов	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 11. Расчет количества сырья, необходимого для	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–

приготовления соусов. Определение количества отходов при обработке овощей для соусов. Разработка технологических карт. Составление технологических схем приготовления соусов										
Практическое занятие № 12. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка. Оформление и отпуск.	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 13. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: суп-лапша домашняя, суп картофельный с фрикадельками, молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск.	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 14. Приготовление соусов: основных красных, белых и их производных. Оформление и отпуск	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 3)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	20	18	20	8	8	2	–	2	–	–
Тема 5.1 Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 5.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания,	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–

запекания, жарки основным способом											
Тема 5.3 Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 5.4 Технологии приготовления и оформления блюд из рыбы	4	2	4	2	–	–	–	2	–	–	–
Практическое занятие № 15. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 16 Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–	–
Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 4)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–	–
Раздел 6. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	36	32	36	14	16	2	–	4	–	–	–
Тема 6.1 Классификация, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 6.2 Механическая обработка мяса	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 6.3 Приготовление полуфабрикатов из птицы	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 6.4 Технологии приготовления и	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–

оформления блюд из мяса и птицы										
Тема 6.5 Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 6.6 Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 6.7 Способы сервировки, варианты оформления блюд из мяса и птицы	6	2	6	2	–	–	–	4	–	–
Практическое занятие № 17. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 18. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 19. Органолептическая оценка качества мяса, мясных полуфабрикатов из мяса. Выбор оборудования и его безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–

Практическое занятие № 20. Органолептическая оценка качества домашней птицы, полуфабрикатов из домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы.	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 5)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	20	18	20	8	8	2	–	2	–	–
Тема 7.1 Классификация, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 7.2 Технологии приготовления и оформления закусок	4	2	4	2	–	–	–	2	–	–
Тема 7.3 Технология приготовления салатных заправок	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 7.4 Технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 21. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 22. Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–

и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима										
Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 6)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков	24	24	24	14	8	2	0	0	0	0
Тема 8.1 Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 8.2 Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления железированных блюд	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 8.3 Приготовление и оформление железированных сладких блюд	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 8.4 Приготовление горячих сладких блюд	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 8.5 Правила охлаждения, хранения и подачи сладких блюд	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 8.6 Методы приготовления горячих напитков	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 8.7 Методы приготовления холодных напитков	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 23. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт.	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–

Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки										
Практическое занятие № 24. Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения. Органолептическая оценка качества сырья и готовых горячих и холодных напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 7)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
Раздел 9. Особенности технологии приготовления блюд для диетического и профилактического питания	4	4	4	4	–	–	–	–	–	–
Тема 9.1 Особенности технологии приготовления блюд для диетического и	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–

профилактического питания											
Тема 9.2 Особенности производства продукции для питания в особых условиях	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Консультации по МДК 07.01	10	–	10	–	–	–	–	–	–	10	–
Экзамен по МДК 07.01	8	–	8	–	–	–	–	–	–	–	8
Учебная практика по МДК 07.01	72	72	72	–	–	–	–	–	–	–	–
Производственная практика по МДК 07.01	144	144	144	–	–	–	–	–	–	–	–
МДК 07.02. Выполнение работ по профессии «Кондитер»											
Введение в предметное содержание. Стартовая диагностика обучающихся	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	8	8	2	4	2	–	–	–	–	–
Тема 1.1 Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 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	2	2	–	2	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–	–

приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.											
Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 1)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–	–
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	22	22	22	12	8	2	–	–	–	–	–
Тема 2.1 Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 3. Решение задач, составление технологических схем и карт	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–	–
Тема 2.2 Приготовление сиропов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 2.3 Приготовление помады	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 2.4 Приготовление глазури	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 2.5 Приготовление сливочных, белковых кремов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 2.6 Методы приготовления марципана. Использование шоколада в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов (из глазури, кремов).	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–	–
Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 2)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–	–
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление,	26	26	26	8	16	2	–	–	–	–	–

подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента												
Тема 3.1 Методы приготовления фаршей и начинок	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–	–
Тема 3.2 Способы приготовления дрожжевого безопарного и опарного теста	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–	–
Тема 3.3 Способы приготовления теста на дрожжах и закваске. Приготовление слоеного теста	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 5. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 6. Составление технологических схем приготовления различных видов дрожжевого теста, расчет технологических карт. Работа со сборником рецептов	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 7. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–	–	–
Тема 3.4 Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 8. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного и опарного слоеного теста	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–	–	–
Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 3)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–	–	–
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	38	38	38	28	8	2	–	–	–	–	–	–

изделий разнообразного ассортимента											
Тема 4.1 Классификация мучных кондитерских изделий	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 4.2 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из блинчатого теста	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 4.3 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из вафельного теста	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 4.4 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из сдобного пресного теста	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 4.5 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пряничного теста	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 4.6 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из воздушного теста	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 4.7 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 4.8 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из миндального теста	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 4.9 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 4.10 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из заварного теста	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–
Тема 4.11 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–	–

ассортимента из пресного слоеного теста										
Тема 4.12 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с использованием крошкового полуфабриката	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 4.13 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного сахарного теста	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 4.14 Приготовление полуфабрикатов и изделий из сухих смесей промышленного производства. Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 9. Решение задач на расчет сырья для приготовления кондитерских изделий	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, песочного, бисквитного теста	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 4)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	30	22	30	4	18	–	–	8	–	–
Тема 5.1 Приготовление пирожных и тортов	10	2	10	2	–	–	–	8	–	–
Практическое занятие № 11. Составление технологических и технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия.	4	4	4	–	4	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–

бисквитных нарезных										
Практическое занятие № 13. Составление технологических и технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия.	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
Практическое занятие № 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 5)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
Дифференцированный зачет	2	2	2	–	–	–	–	–	–	2
Учебная практика по МДК 07.02	144	144	144	–	–	–	–	–	–	–
Производственная практика по МДК 07.02	72	72	72	–	–	–	–	–	–	–

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» предполагает наличие Мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», Мастерской «Учебный кондитерский цех».

Мастерская «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

Материально-техническое обеспечение:

1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт.
2. Весы общего назначения – 1 шт.
3. Микроволновая печь – 1 шт.
4. Плита электрическая – 1 шт.
5. Вытяжка – 1 шт.
6. Фритюрница – 1 шт.
7. Холодильник – 1 шт.
8. Мясорубка – 1 шт.
9. Овощерезка – 1 шт.

10. Слайсер – 1 шт.
11. Куттер – 1 шт.
12. Миксер бытовой – 1 шт.
13. Пресс для лимона ручной – 1 шт.
14. Овоскоп – 1 шт.
15. Стол производственный – 1 шт.
16. Раковина – 1 шт.
17. Часы настенные – 1 шт.

Имущество:

1. Стол преподавателя – 1 шт.
2. Стул – 5 шт.
3. Доска классная – 1 шт.

Мастерская «Учебный кондитерский цех»

Материально-техническое обеспечение:

1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт.
2. Весы общего назначения – 1 шт.
3. Плита электрическая – 1 шт.
4. Вытяжка – 1 шт.
5. Раковина – 1 шт.
6. Холодильник – 1 шт.
7. Планетарный миксер – 1 шт.
8. Миксер бытовой – 1 шт.
9. Пресс для лимона ручной – 1 шт.
10. Набор инструментов для карвинга – 1 компл.
11. Стол производственный – 1 шт.
12. Лампа для карамели – 1 шт.
13. Карамелизатор – 1 шт.
14. Термометр со щупом – 1 шт.
15. Доска мраморная – 1 шт.

Имущество:

1. Стол преподавателя – 1 шт.
2. Стул – 5 шт.
3. Доска классная – 1 шт.
4. Часы настенные – 1 шт.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим 26

доступа: <https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 202_. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467502>

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126908>

Дополнительная литература:

1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131009>

2. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон.дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90674> — Загл. с экрана

3. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90668> — Загл. с экрана.

1. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 194 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90667> — Загл. с экрана.

2. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90668> — Загл. с экрана.

3. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры. [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2016. — 360 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69879> — Загл. с экрана.

4. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Практикум: учеб. Пособие. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 600 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69872> — Загл. с экрана.

5. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В.

Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 296 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69873> — Загл. с экрана.

6.Магомедов, Г.О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб.пособие. [Электронный ресурс] / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Л.А. Лобосова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 440 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69874> — Загл. с экрана.

7.Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/58738> — Загл. с экрана.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий, с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

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

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий раздел модуля, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

5.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, выполнения контрольных работ, выполнения обучающимися домашних заданий общего и индивидуального плана, подготовки рефератов, решения ситуационных задач, выполнения упражнений, зачетов по учебной и производственной практике.

Обучение по профессиональному модулю завершается итоговой аттестацией в форме экзамена квалификационного. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для текущего контроля, промежуточной аттестации и итогового контроля образовательным учреждениям создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки:

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 07.01 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них	Текущий контроль в форме: - тестирования; -защиты практических работ; - опросов; - решения производственных задач.
ПК 07.02 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда.	Рубежный контроль в форме контрольных работ, включающих теоретические вопросы, практические задания, в т.ч. производственные задачи

<p>ПК 07.03 Готовить основные супы и соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. 	<p>Итоговый контроль по МДК осуществляется по результатам текущей успеваемости</p>
<p>ПК 07.04 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Итоговый контроль по учебной и производственной практикам в форме дифференцированных зачётов</p> <p>Итоговый контроль по ПМ в форме экзамена квалификационного</p>
<p>ПК 07.05 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	
<p>ПК 07.06 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	

ПК 07.07 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	
ПК 07.08 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий практических занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; заданий экзамена по</p>

<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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>модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения – современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил – экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем 	

	месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности в	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 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.	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– определять успешную стратегию решения проблемы; – разрабатывать и презентовать бизнес-план в области своей профессиональной деятельности.	

5.2 Критерии оценки

Критерии оценки практической работы:

Оценка 5 – работа выполнена в полном объеме, верно

Оценка 4 – работа выполнена в полном объеме, допущена неточность

Оценка 3 – работа выполнена в полном объеме, допущена 1 ошибка

Оценка 2 – работа выполнена в полном объеме, допущено более 2 ошибок или не выполнена.

Критерии оценки практических навыков:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;

- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;

- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;

- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видеоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

Критерии оценки реферата:

«5» выставляется, если работа сдана в указанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«4» выставляется, если: - работа сдана в неуказанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«3» выставляется, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочеты, например: имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, объем работы выдержан более чем на 50%, имеются упущения в оформлении;

«2» выставляется, если тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубейшие ошибки в оформлении работы или студентом не представлена работа.

Критерии оценки теста:

85-100% - «отлично»

70-84% - «хорошо»

51-69% - «удовлетворительно»

менее 50% - «неудовлетворительно»

Критерии оценки ситуационной задачи:

оценка **«отлично»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями, ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

оценка **«хорошо»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.

оценка **«удовлетворительно»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.

оценка **«неудовлетворительно»**: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

Критерии оценки устного ответа:

«отлично» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Могут быть допущены недочеты в определении понятия, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

«хорошо» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, 35 логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий,

теорий, явлений. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

«удовлетворительно» – дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

«неудовлетворительно» – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятии, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

Критерии оценки ролевой игры:

<p>Оценку «отлично» рекомендуется выставлять, если обучающиеся в полном объеме усвоили программный материал, принимали активное участие в ролевой игре, соблюдали регламент выступления, правильно выявили, исчерпывающе раскрыли проблему, заложенную в спорной ситуации, выработали точное, обоснованное решение спорного вопроса, а также правильно и полно оформили процессуальную документацию.</p>	<p>«Отлично»</p>
<p>Оценку «хорошо» рекомендуется выставлять, если обучающиеся правильно, по существу и последовательно изложили в выступлении этапы ролевой игры, усвоили основные умения и навыки, не допустили существенных ошибок и неточностей.</p>	<p>«Хорошо»</p>
<p>Оценку «удовлетворительно» рекомендуется выставлять, если обучающиеся не проявили достаточной активности при выступлении и содержание спорной ситуации изложили поверхностно, без должного обоснования, допустили неточности и ошибки, недостаточно правильно оформили процессуальную документацию, нарушили последовательность в изложении материала, а также регламент выступления.</p>	<p>«Удовлетворительно»</p>
<p>Оценку «неудовлетворительно» рекомендуется выставлять, если обучающиеся при выступлении допустили существенные ошибки, не смогли правильно обосновать проблему, заложенную в</p>	<p>«Неудовлетворительно»</p>

спорной ситуации, выработать окончательное решение, не соблюдали регламент выступления или отказались принимать участие.	
--	--

Критерии оценки презентации:

№		0 баллов	1 балл	2 балла
1.	Информативность	Информация не соответствует обозначенной теме исследования. В тексте присутствуют серьёзные фактические ошибки	Информация по проблеме изложена не полностью или с избытком, присутствуют несколько незначительных недочётов	Информация по заявленной проблеме изложена полно и чётко. Отсутствуют фактические ошибки. Отсутствует избыток информации
2.	Дизайн	Презентация изобилует мультимедиа-эффектами, несоответствующим и содержанию слайдов, текст не читаем	Имеются несоответствия между стилем оформления и информационным содержанием слайда	Эффекты способствуют акцентированию внимания, стиль оформления презентации соответствует содержанию презентации и способствует наиболее полному восприятию информации
3.	Понимание логики исследования	В презентации не отражены логика исследования, цель, проблема, ход исследования, не приведены выводы учащегося	Недостаточно чётко обозначены цель, проблема, ход, исследования	В презентации чётко обозначены цель, проблема и ход исследования. Приведены лаконичные, ёмкие выводы учащегося, выделен его личный вклад в разработку

				заявленной проблемы
4.	Актуальность	Исследование неактуально, в презентации не отражены области применения результатов исследования	Исследование не является в полной мере актуальным для данного ученика. Показаны реальные перспективы практического применения результатов исследования	Обоснована актуальность исследования. Показаны перспективы практического применения результатов исследования
5.	Глубина	Работа выполнена на базе устаревших, неверных или непроверенных материалах	Работа базируется на устоявшихся концепциях, наблюдается незначительный разрыв положений исследования с современными представлениями и	Проведён глубокий и детальный анализ проблемы. В работе использованы материалы современных исследований по проблеме

От 9 до 10 баллов – оценка 5 (отлично)

От 7 до 8 баллов – оценка 4 (хорошо)

От 5 до 6 баллов – оценка 3 (удовлетворительно)

4 баллов и менее – оценка 2 (неудовлетворительно)

Критерии оценки доклада:

Оценки выставляются по 5-бальной шкале по каждому из критериев.

1. Актуальность темы;
2. Самостоятельность суждений, оценок и выводов, их объективность;
3. Соответствие выводов с поставленными целями и задачами исследования;
4. Наличие иллюстрационного материала;
5. Анализ источников литературы;
6. Ясность, лаконичность стиля изложения материала;
7. Умение отвечать на вопросы экспертов.

От 31 до 35 баллов – оценка 5 (отлично)

От 23 до 30 баллов – оценка 4 (хорошо)

От 15 до 22 баллов – оценка 3 (удовлетворительно)

14 баллов и менее – оценка 2 (неудовлетворительно)