

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»)**

МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик: Молочникова Наталья Николаевна, преподаватель спецдисциплин, первая квалификационная категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (по профессии «Повар»)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии «Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- производить обработку рыбного сырья;
- производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд; правила их безопасного использования;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 561 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 345 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 230 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 115 часов;

учебная практика – 108 часов

производственная практика – 108 часов

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)
557 Повар	Приготовление блюд,	ВД 7. Выполнение	

	<p>напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p> <p>- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;</p> <p>- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>ВД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.</p> <p>ВД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ВД 3. Приготовление супов и соусов.</p> <p>ВД 4. Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>ВД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>ВД 6. Приготовление холодных блюд и закусок</p> <p>ВД 7. Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2.</p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4 ПК 2.5.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.</p> <p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.</p> <p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.</p> <p>ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.</p>
--	---	---	---

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися вида деятельности (ВД): ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – ПК 1.2	Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	75	46	8	17	12	
ПК 2.1 – ПК 2.5	Раздел 2 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	62	26	8	18	18	
ПК 3.1 – ПК 3.4	Раздел 3. Технология приготовления простых супов и соусов	88	44	6	20	24	
ПК 4.1. – ПК 4.3	Раздел 4. Технология приготовления простых блюд из рыбы	72	34	8	20	18	
ПК 5.1 – ПК 5.4	Раздел 5. Технология приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы.	74	36	8	20	18	
ПК 6.1 – ПК 6.4	Раздел 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок	40	18	4	10	12	
ПК 7.1 – ПК 7.3	Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	42	26	6	10	6	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	-					108
	Всего:	561	230	48	115	108	108

3.2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

а) для слепых:

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- по их желанию промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

3.3. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов			64	
МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции			64	
Тема 1.1. Введение		Содержание		
1.Нормативно-технологическая документация	1	Виды и характеристика нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания. Основные термины и определения	2	1
Тема 1.2. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов.			2	1,2
1.Организация работы овощного цеха.	2	Определение цеха, производственного участка, рабочего места. Назначение овощного цеха, оборудование и инвентарь. Организация рабочих мест в цехе.	2	
2.Товароведная характеристика овощей, плодов и грибов.	3	Классификация овощей. Пищевая ценность, требования к качеству.	2	
3.Обработка клубнеплодов	4	Последовательность обработки клубнеплодов. Простые и сложные формы нарезки, их кулинарное использование.	2	
4.Обработка корнеплодов.	5	Последовательность обработки корнеплодов. Простые и сложные формы нарезки, их кулинарное использование.		
5.Обработка овощей других групп	6	Последовательность обработки тыквенных, томатных, луковых, капустных, десертных, салатных овощей. Формы нарезки и кулинарное использование. Современные способы нарезки овощей.	2	
6. Обработка переработанных овощей	7	Последовательность обработки консервированных, сушеных и замороженных овощей. Формы нарезки и кулинарное использование.	2	
7. Обработка грибов. Требования к качеству полуфабрикатов	8	Обработка грибов. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей, условия и сроки хранения.	2	

8. Отходы и потери массы сырья. Методика решения задач	9	Отходы и потери массы сырья. Методика решения задач по нормам отходов	2	
9. Контрольная работа по теме 1.2.	10	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов.		
		Практические занятия		
10.Практическое занятие № 1	11	Определение массы отходов при механической обработке овощей в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей	2	
11.Практическое занятие № 2	12	Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов		
Тема 1.3. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.		Содержание		
1.Способы тепловой обработки	13	Классификация и характеристика способов тепловой обработки	2	
2.Организация работы горячего цеха	14	Назначение горячего цеха. Оборудование и инвентарь. Организация рабочих мест в цехе	2	
3.Блюда и гарниры из вареных овощей	15	Значение блюд и гарниров из овощей и грибов, их классификация. Правила варки овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей. Правила оформления и отпуска	2	
4.Блюда и гарниры из припущенных овощей	16	Правила припускания овощей.Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Правила оформления и отпуска	2	
5.Блюда и гарниры из жареных овощей	17	Способы жарки овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления и отпуска	2	1,2
6.Блюда и гарниры из тушеных овощей	18	Правила тушения овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Правила оформления и отпуска	2	
7.Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов.	19	Правила запекания овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Технология приготовления блюд из грибов. Правила оформления и отпуска	2	
8.Требования к качеству блюд из овощей и грибов	20	Требования к качеству блюд из овощей и грибов. Условия и сроки хранения	2	
9. Контрольная работа по теме 1.3.	21	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	2	
		Практические занятия		
10.Практическое занятие № 3	22	Организация рабочих мест для приготовления блюд из овощей и грибов	2	
11.Практическое занятие № 4	23	Расчет сырья для приготовления блюд из овощей. Составление технологических карт.	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела Составление таблицы «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации» Решение проблемных ситуаций по теме «Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов»			17	2,3
Раздел 2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.			44	
МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции			44	
Тема 2.1. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем		Содержание:		
1.Подготовка сырья для приготовления блюд. Варка каш	24	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц, творога, мучных блюд в питании. Характеристика и подготовка сырья. Процессы происходящие при тепловой обработке. Правила варки каш. Технология приготовления жидких, вязких, рассыпчатых каш.	2	1,2
		Практические занятия		
2. Практическое занятие № 5	25	Расчет сырья для приготовления каш	2	
		Содержание:		
3. Блюда из круп. Блюда из бобовых	26	Технология приготовления блюд из круп. Оформление и отпуск блюд. Технология приготовления блюд из бобовых. Оформление и отпуск блюд	2	
4.Блюда и гарниры из макаронных изделий	27	Способы варки макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Оформление и отпуск блюд	2	
5. Варка яиц.	28	Способы варки яиц. Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую. Варка яиц без скорлупы. Яичная кашка	2	
6. Жареные и запеченные блюда из яиц	29	Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц. Оформление и отпуск блюд.	2	
7.Блюда из творога	30	Технология приготовления холодных и отварных блюд из творога. Оформление и отпуск блюд	2	
8.Блюда из творога	31	Технология приготовления жареных и запеченных блюд из творога. Оформление	2	

		и отпуск блюд		
9.Мучные блюда. Требования к качеству блюд	32	Технология приготовления мучных блюд. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству блюд из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц, творога, мучных блюд. Условия и сроки хранения	2	
10.Контрольная работа по разделу 2	33	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	2	
		Практические занятия		
11. Практическое занятие № 6	34	Организация рабочих мест для приготовления блюд	2	
12. Практическое занятие № 7	35	Расчет сырья для приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Составление технологических карт.	2	
13. Практическое занятие № 8	36	Расчет сырья для приготовления блюд из яиц, творога, мучных блюд. Составление технологических карт.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела Составление схемы «Организация рабочих мест для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога». Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров.			18	2
Раздел 3. Технология приготовления простых супов и соусов			64	
МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции			64	
Тема 3.1. Приготовление простых супов		Содержание:		
1.Бульоны. Заправочные супы	37	Роль первых блюд в питании. Классификация супов. Виды бульонов и отваров Подготовка продуктов. Общие правила приготовления заправочных супов	2	1,2
2.Щи	38	Характеристика щей. Технология приготовления щей. Оформление и отпуск.	2	
3.Борщи	39	Характеристика борщей. Способы подготовки свеклы.. Технология приготовления борщей. Оформление и отпуск.	2	
4.Рассольники.	40	Характеристика рассольников. Технология приготовления рассольников. Оформление и отпуск.	2	
5.Картофельные супы	41	Характеристика картофельных супов. Технология приготовления, оформление и отпуск.	2	
6.Супы с крупами, макаронными	42	Характеристика супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Технология приготовления, оформление и отпуск.	2	

изделиями, бобовыми				
7.Молочные супы.	43	Характеристика молочных супов. Технология приготовления, оформление и отпуск.	2	
8.Холодные супы	44	Характеристика холодных супов. Технология приготовления, оформление и отпуск.	2	
9.Сладкие супы	45	Характеристика сладких супов. Технология приготовления, оформление и отпуск.	2	
10.Требования к качеству супов. Условия хранения	46	Требования к качеству супов. Условия хранения и сроки хранения супов	2	
11.Контрольная работа по теме 3.1.	47	Приготовление простых супов	2	
		Практические занятия		
12. Практическое занятие № 9	48	Расчет сырья для приготовления супов. Составление технологических карт.	2	
13. Практическое занятие № 10	49	Организация рабочих мест для приготовления супов	2	
Тема 3.2. Приготовление простых холодных и горячих соусов				1,2
1.Классификация соусов. Подготовка полуфабрикатов	50	Значение соусов в питании.Классификация соусов. Подготовка полуфабрикатов для приготовления соусов	2	
2.Красные соусы	51	Технология приготовления красного основного соуса. Понятие производных соусов.	2	
3.Белые соусы	52	Технология приготовления белого основного соуса, томатного соуса. Понятие производных соусов.	2	
4.Молочные соусы. Сметанные соусы	53	Технология приготовления сметанных и молочных соусов. Понятие производных соусов.	2	
5.Соусы холодные, заправки. Соусы сладкие	54	Технология приготовления соусов холодных, масляных смесей. Технология приготовления соусов сладких	2	
6.Требования к качеству соусов. Условия хранения	55	Требования к качеству соусов. Условия хранения и сроки хранения соусов	2	
7.Контрольная работа по теме 3.2.	56	Приготовление простых холодных и горячих соусов	2	
		Практические занятия		
8. Практическое занятие № 11	57	7.Расчет сырья для приготовления соусов. Составление технологических карт.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела: Составление схемы «Организация рабочих мест для приготовления супов» Поиск информации «Историческая справка о возникновении названия супов»			20	2,3
Раздел 4. Технология приготовления простых блюд из рыбы			54	

МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции			54	
Тема 4.1. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее				
1. Организация работы мясо-рыбного цеха	58	Назначение мясо-рыбного цеха. Оборудование и инвентарь. Организация рабочих мест в цехе	2	1,2
2. Обработка чешуйчатой рыбы	59	Классификация и характеристика рыбного сырья. последовательность обработки рыбы	2	
3. Способы разделки чешуйчатой рыбы	60	Характеристика разделки рыбы в целом виде, порционными кусками, разделка рыбы на филе.	2	
4. Особенности обработки некоторых видов рыбы.	61	Особенности обработки некоторых видов рыбы	2	
5. Приготовление рыбных полуфабрикатов	62	Способы приготовления рыбных полуфабрикатов. Виды панировки.	2	
6. Рыбная котлетная масса. Полуфабрикаты из нее	63	Технология приготовления котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов. условия и сроки хранения	2	
7. Контрольная работа по теме 4.1.	64	Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее	2	
		Практические занятия		
8. Практическое занятие № 12	65	Организация рабочих мест для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов	2	
9. Практическое занятие № 13	66	Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов	2	
Тема 4.2. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом		Содержание:		
1. Характеристика блюд из рыбы. Блюда из рыбы отварной.	67	Значение блюд из рыбы в питании. Классификация блюд из рыбы. технология приготовления отварной рыбы	2	1,2
2. Блюда из рыбы припущенной	68	Характеристика припускания рыбы. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы. Оформление и отпуск.	2	
3. Блюда из рыбы жареной	69	Способы жарки рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Оформление и отпуск.	2	

4. Блюда из запеченной рыбы	70	Характеристика запекания рыбы. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Оформление и отпуск.	2	
5. Блюда из рыбной котлетной массы.	71	Технология приготовления блюд из котлетной массы. Оформление и отпуск.	2	
6. Требования к качеству. Условия хранения	72	Требования к качеству блюд из рыбы. Условия хранения и сроки хранения	2	
7. Контрольная работа по теме 4.2.	73	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	2	
		Практические занятия		
8. Практическое занятие № 14	74	Организация рабочих мест для приготовления рыбных блюд	2	
9. Практическое занятие № 15	75	Расчет сырья. Составление технологических карт	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела: составить технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде, порционными кусками; составить таблицу данных, характеризующих полуфабрикаты из рыбной котлетной массы; составить технологическую схему приготовления блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски».				
Раздел 5 Технология приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы.			56	
МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции			56	
Тема 5.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы		Содержание:		1,2
1. Обработка мяса и мясопродуктов.	76	Классификация и характеристика мясного сырья. Последовательность обработки мяса	2	
2. Приготовление мясных полуфабрикатов	77	Характеристика методов обработки мяса для приготовления блюд	2	
3. Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины	78	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, говядины, баранины.	2	
4. Обработка субпродуктов	79	Характеристика и обработка субпродуктов. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	2	
5. Обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из домашней птицы	80	Классификация птицы, характеристика птицы. Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы	2	

6. Контрольная работа по теме 5.1.	81	Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы	2	
		Практические занятия		
7. Практическое занятие № 16	82	Организация рабочих мест для обработки мяса и приготовления полуфабрикатов	2	
8. Практическое занятие № 17	83	Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов	2	
Тема 5.2. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы		Содержание:		1,2
1. Характеристика блюд из мяса и домашней птицы. Варка мясных продуктов	84	Значение блюд из мяса в питании. Классификация блюд из мяса. Технология приготовления отварных блюд	2	
2. Блюда из жареного мяса мелким куском	85	Технология приготовления блюд из жареного мяса мелким куском из свинины, говядины баранины. Оформление и отпуск.	2	
3. Тушеные мясные блюда	86	Способы тушения мяса. Технология приготовления блюд тушеного мяса мелким куском из свинины, говядины баранины. Оформление и отпуск.	2	
4. Запеченные блюда из мяса. Блюда из субпродуктов.	87	Характеристика запекания мяса. Технология приготовления запеченных блюд из мяса. Оформление и отпуск.	2	
5. Блюда из рубленой массы. Блюда из котлетной массы	88	Характеристика блюд из птицы. Технология приготовления блюд из птицы мелким куском, из котлетной массы. Оформление и отпуск.	2	
6. Блюда из домашней птицы	89	Технология приготовления простых блюд из рубленой и котлетной массы. Оформление и отпуск.	2	
7. Требования к качеству. Условия хранения	90	Требования к качеству блюд из мяса и птицы. Условия хранения и сроки хранения	2	
8. Контрольная работа по теме 5.2.	91	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы	2	
		Практические занятия		
9. Практическое занятие № 18	92	Организация рабочих мест для приготовления блюд из мяса и домашней птицы	2	
10. Практическое занятие № 19	93	Расчет сырья для приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Составление технологических карт	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела:			20	2
1. Составить таблицу, охарактеризовав полуфабрикаты,готавливаемые из говядины (наименование полуфабриката, вид полуфабриката, используемые части туши).				
2. Заполнить таблицу, охарактеризовав полуфабрикаты,готавливаемые из баранины и свинины.				

	Полуфабрикат	Внешний вид	Вид мяса	Используемые части туши			
Заполнить таблицу, охарактеризовав полуфабрикаты, приготовляемые из котлетной массы.							
	Полуфабрикат	Внешний вид	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Особенности рецептуры	Количество на порцию, шт.	
Составить схему технологической последовательности приготовления блюда «Азу».							
Составление схемы «Организация рабочих мест для приготовления блюд из мяса»							
Раздел 6 Технология приготовления холодных блюд и закусок							28
МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции							28
Тема 6.1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			Содержание:				1,2
1.Характеристика холодных блюд и закусок. Организация холодного цеха		94	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд и закусок.назначение холодного цеха. Оборудование и инвентарь холодного цеха. Организация рабочих мест в цехе.				2
2.Приготовление бутербродов		95	Классификация бутербродов. Технология приготовления и отпуска.				2
3.Салаты		96	Классификация салатов. Общие правила приготовления Технология приготовления салатов. Оформление и отпуск.				2
4.Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов		97	Технология приготовления закусок из овощей, грибов и яиц. Оформление и отпуск.				2
5.Блюда и закуски из рыбы и мяса		98	Технология приготовления закусок из рыбы и мяса. Оформление и отпуск.				2
6.Требования к качеству. Условия хранения		99	Требования к качеству холодных блюд и закусок. Условия хранения и сроки хранения				2
7. Контрольная работа по теме 6.1.		100	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				2
			Практические занятия				
8. Практическое занятие № 20		101	Организация рабочих мест для приготовления холодных блюд и закусок				2
9. Практическое занятие № 21		102	Расчет сырья для приготовления салатов Составление технологических карт				2
Самостоятельная работа при изучении раздела:							10
Подготовка и защита презентации «Технология приготовления современных салатов»							2,3
Составить кроссворд по теме «Холодные блюда и закуски»							
Раздел 7 Технология							36

приготовления сладких блюд и напитков.				
МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции			36	
Тема 7.1. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков		Содержание:		
1.Характеристика сладких блюд. холодные сладкие блюда	103	Значение сладких блюд в питании. Классификация блюд. Технология приготовления холодных сладких блюд	2	1,2
2.Приготовление компотов	104	Технология приготовления и отпуск компотов.	2	
3.Приготовление киселей	105	Технология приготовления и отпуск киселей.	2	
4.Приготовление желе	106	Подготовка желирующих веществ. Технология приготовления и отпуск желе.	2	
5.Горячие сладкие блюда	107	Технология приготовления и отпуск горячих сладких блюд.	2	
6.Горячие напитки	108	Значение напитков в питании. Классификация. Технология приготовления и отпуск горячих напитков	2	
7.Холодные напитки	109	Технология приготовления и отпуск холодных напитков	2	
8.Коктейли	110	Технология приготовления и отпуск молочных коктейлей	2	
9. Контрольная работа по теме 7.1.	111	Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	2	
		Практические занятия		
10. Практическое занятие № 22	112	7.Организация рабочих мест для приготовления сладких блюд	2	
11.Практическое занятие № 23	113	8.Расчет сырья для приготовления сладких блюд. Составление технологических карт	2	
12. Практическое занятие № 24	114	3.Расчет необходимого сырья для приготовления напитков. Составление технологических карт	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела:			10	2
1. Составить технологическую схему приготовления компота из сухофруктов, учитывая разные сроки варки фруктов. 2. Описать технологию приготовления кофе черного и перечислить способы подачи.				
13.Дифференцированный зачет	115	МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции	2	2
Всего			345	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного производства»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-методической документации;

Наглядные пособия:

комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал;

Технические средства обучения:

персональный компьютер

мультимедийная установка

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник. Издательский центр «Академия», 2013
2. Андросов В.П., Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб. пособие, Издательство: Академия, 2014 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2013
4. Семиряшко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы, - М., Издательский центр «Академия», 2014
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, - М., Издательский центр «Академия», 2014
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2013

Дополнительные источники:

Качурина Т.А., Кулинария. Рабочая тетрадь, - М., Издательский центр «Академия», 2013

www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»

<http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»

www.pitportal.ru – Весь общепит России

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах образовательной организации.

Учебная практика по модулю проходит в учебном кулинарном цехе или лаборатории образовательной организации.

Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания. Производственная практика может быть организована после освоения каждого раздела модуля, а может быть проведена концентрированно по результатам освоения всего модуля.

Учебным планом предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по профессии «Повар» должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов в соответствии с дальнейшей кулинарной обработкой	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству Визуальная оценка качества нарезки и формовки Сравнение с технологической и инструкционной картой
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Готовит основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов Оформляет основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд и гарниров Сравнение с технологической картой Органолептическая оценка готового изделия
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Производит подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров..	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству Визуальная оценка качества подготовленного сырья. Сравнение с технологической и инструкционной картой
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Готовит каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Оформляет каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления кулинарной продукции Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с технологической картой
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Готовит простые блюда и гарниры из макаронных изделий Оформляет простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд и гарниров Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Готовит простые блюда из яиц и творога. Оформляет простые блюда из яиц и творога.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Готовит простые мучные блюда из теста с фаршем. Оформляет простые мучные блюда из теста с фаршем.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	Готовит бульоны и отвары.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой
ПК 3.2. Готовить простые супы	Готовит простые супы	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Готовит отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству компонентов для соуса и соусных полуфабрикатов Сравнение с технологической и инструкционной картой
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	Готовит простые холодные и горячие соусы.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления соусов Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Производит обработку рыбы с костным скелетом	Наблюдение за технологическим процессом обработки рыбы Соответствие инструкционной карте

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Готовит полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом	Наблюдение за технологическим процессом полуфабрикатов Сравнение с технологической картой
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Готовит простые блюда из рыбы с костным скелетом. Оформляет простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Готовит полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Наблюдение за технологическим процессом полуфабрикатов Сравнение с технологической картой
ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Готовит простые блюда из мяса и мясных продуктов. Оформляет простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой
ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Готовит простые блюда из домашней птицы Оформляет простые блюда из домашней птицы	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой
ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Готовит бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления бутербродов и гастрономических продуктов Органолептическая оценка готовых блюд.
ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.	Готовит салаты. Оформляет салаты.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой
ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Готовит простые холодные закуски. Оформляет простые холодные закуски.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Готовит простые холодные блюда. Оформляет простые холодные блюда.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой
ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Готовит простые холодные и горячие сладкие блюда Оформляет простые холодные и горячие сладкие блюда	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд. Сравнение с технологической картой
ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки	Готовит простые горячие напитки.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд. Дегустация напитков. Сравнение с технологической картой
ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Готовит простые холодные напитки. Оформляет простые холодные напитки.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд. Дегустация напитков. Сравнение с технологической картой

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 1 Понимать сущность и социальную значимость специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии Знает: -основные функции специалиста техника-технолога, -Определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе – принимает участие в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности	Текущий контроль: наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий
ОК 2 Организовывать собственную деятельность,	Организовывает собственную деятельность.	Текущий контроль: Наблюдение за

выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.	организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком Итоговый контроль: Уровень освоения ОПОП Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию приготовления блюд Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления	Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации Знает возможности	Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств

	<p>использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации.</p> <p>Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.</p> <p>Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения</p>	коммуникации
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	<p>Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения</p> <p>Соблюдает этические нормы при общении с потребителями</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</p>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<p>Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат.</p> <p>Соотносит поставленные цели и достигнутый результат</p> <p>Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности</p> <p>Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<p>Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития</p> <p>Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути самосовершенствования, стремление к повышению квалификации.</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная</p>

		работа
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области технологии приготовления блюд, оборудования технологических процессов Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство	Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности Итоговый контроль: экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа