

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»

Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности

В.Н. Чумаков
«30» января 2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Гатчина 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)
19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт
экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

преподаватель высшей квалификационной категории, Кутькова Лина
Алекардовна,

преподаватель первой квалификационной категории Капустина Татьяна
Юрьевна.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1
от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	32

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.01 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление мучных кондитерских изделий и классических тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в СПО, код 19.02.10, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,
- используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной

продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

-требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 504 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 324 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

В т.ч. на ПМ 07.02:

всего – 135 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

лабораторные и практические работы – 40 ч

самостоятельной работы обучающегося – 45 ч

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
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 Тематический план профессионального модуля (ПМ.07) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (ПМ) 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.3 ПК 3.1.–3.4. ОК 1–9	Раздел 1 МДК 07.01 Основы технологии продукции общественного питания	225	126	56	-	63	-	36	-
ПК 4.1.–4.4. ОК 1–9	Раздел 2 МДК 07.02 Основы технологии мучных кондитерских изделий	207	90	40	-	45	-	72	-
	Производственная практика, часов	72							72
	Всего:	504	216	96	-	108	-	108	72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.07) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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/Формируемые компетенции
1	2	3	4
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих		504	
Раздел 1. МДК 07.01 Основы технологии продукции общественного питания		126 (70/56)	
Введение	История профессии «Повар». Характеристика учебного процесса. Содержание профессии. Профессиональные качества повара.	1	1 ОК 1-9
Тема 1. Обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов.	Содержание	19(7/6/6)	
	Лекции	7	
	1. Значение овощей и грибов в питании, их пищевая ценность. Последовательность операций обработки овощей, их характеристика.	1	1 ОК 1-9
	2. Нарезка овощей, способы, их характеристика. Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.	2	1 ОК 1-9
	3. Последовательность обработки овощей для фарширования. Обработка квашеных, сушеных и мороженных овощей. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество и их использование. Полуфабрикаты из овощей. Ассортимент. Технология приготовления, кулинарное использование. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	1 ОК 1-9
	4. Обработка грибов. Последовательность и кулинарное использование. Требования к	2	1

		качеству. Условия и сроки хранения. Технологическое оборудования и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов, правила их безопасного использования.		OK 1-9
	Лабораторные работы		6	
	1.	Расчеты при механической кулинарной обработке овощей	2	2 OK 1-9
	2.	Органолептическая оценка качества и соответствие овощей типу нарезки и формовке овощей сложной формы. Выбор производственного инвентаря и инструментов для карвинга и безопасное пользование ими при нарезке и формовке овощей сложной формы.	2	2 OK 1-9
	3.	Работа с нормативной документацией.	2	2 OK 1-9
	Практические занятия		6	
	1.	Обработка овощей.	2	2, 3 OK 1-9
	2.	Нарезка простых и сложных форм.	2	2, 3 OK 1-9
	3.	Обработка и нарезка грибов.	2	2, 3 OK 1-9
Тема 2. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.	Содержание		12(6/2/2)	
	Лекции		6	
	1.	Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Характеристика и использование полуфабрикатов. Последовательность и характеристика операций. Ознакомление с оборудованием и инструментами для обработки рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.	2	1 OK 1-9 ПК 1.2

	2.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Панирование, его назначение. Способы, их характеристика. Приготовление льезона, красной и белой панировок.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.2
	3.	Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы и технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов. Обработка и использование рыбных пищевых отходов (молока, чешуя). Нерыбные продукты моря, их характеристика, обработка, кулинарное использование.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.2
	Лабораторные работы		2	
	1.	Определение последовательности обработки рыбы для приготовления различных полуфабрикатов. Технологическая карта.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.2
	Практические занятия		2	
	2.	Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 1.2
Тема 3. Обработка мяса и мясопродуктов, приготовление полуфабрикатов.	Содержание		8(4/2/2)	
	Лекции		4	
	1.	Технологическая характеристика сырья. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Кулинарный разруб туш крупного и мелкого рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туши.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1
	2.	Виды полуфабрикатов. Кулинарное назначение. Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка субпродуктов. Требования к качеству.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1
	Лабораторные работы		2	
	1.	Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1
	Практические занятия		2	

	2.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 1.1
Тема 4. Обработка птицы, приготовление полуфабрикатов.	Содержание		4(2/2)	
	Лекции		2	
	1.	Технологическая характеристика сырья. Обработка сельскохозяйственной птицы, виды заправки тушек, полуфабрикаты, технология их приготовления. Обработка субпродуктов птицы. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.3
	Практические занятия		2	
	1.	Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления блюд.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 1.3
Тема 5. Способы тепловой обработки.	Содержание		2	
	1.	Тепловая обработка продуктов, ее назначение и разновидности. Вспомогательные приемы тепловой обработки. Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции. Производственный инвентарь и технологическое оборудование.	2	1 ОК 1-9
Тема 6. Супы.	Содержание		14(8/2/4)	
	Лекции		8	
	1.	Значение первых блюд в питании, классификация супов. Технология приготовления бульонов, их разновидности.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.1
	2.	Технология приготовления заправочных супов, их классификация. Общие правила приготовления. Технология приготовления молочных супов, их характеристика.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.1
	3.	Технология приготовления холодных супов, их характеристика. Правила подачи супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.1
	4.	Производственный инвентарь и технологическое оборудование.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.1
	Лабораторные работы		2	

	1.	Расчет выхода необходимого количества порций первых блюд по Сборнику рецептов.	2	2 ОК 1-9 ПК 3.1
	Практические занятия		4	
	1.	Приготовление рассольников.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 3.1
	2.	Приготовление супов с крупами.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 3.1
Тема 7. Соусы.	Содержание		6(4/1/1)	
	Лекции		4	
	1.	Значение соусов в питании. Их классификация.	1	1 ОК 1-9 ПК 3.2
	2.	Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов. Соус красный, белый основной и его производные. Рецептура, технология приготовления, использование.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.2
	3.	Соус сметанный, молочный. Технология приготовления. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства.	1	1 ОК 1-9 ПК 3.2
	Лабораторные работы		1	
	1.	Изменение цвета муки при пассеровании для приготовления соусов.	1	2 ОК 1-9 ПК 3.2
	Практические занятия		1	
	1.	Отработка навыка пассерования муки для приготовления соусов различных групп.	1	2, 3 ОК 1-9 ПК 3.2
Тема 8. Блюда из круп, бобовых, макаронных	Содержание		16(8/4/4)	
	Лекции		8	

изделий.	1.	Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш.	2	1 OK 1-9
	2.	Виды каш. Приготовление каш различной консистенции. Блюда из вязких каш. Рецептуры. Технология приготовления.	2	1 OK 1-9
	3.	Варка бобовых. Особенности их варки. Использование. Требования к качеству блюд из бобовых. Варка макаронных изделий. Способы варки. Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству блюд из макаронных изделий. Сроки хранения.	2	1 OK 1-9
	4.	Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	1 OK 1-9
	5.	Производственный инвентарь и технологическое оборудование.	1	1 OK 1-9
	Лабораторные работы		4	
	1.	Расчет норм жидкости для выхода определенного количества порций готовой каши. Определение последовательности технологических операций для приготовления разных видов каш.	2	2 OK 1-9
	2.	Составление технологических карт приготовления необходимого количества порций разных видов каш, блюд из макаронных изделий.	2	2 OK 1-9
	Практические занятия		4	
	1.	Приготовление рассыпчатых каш.	2	2, 3 OK 1-9
	2.	Приготовление блюд из каш.	2	2, 3 OK 1-9
	Тема 9. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.		10(6/2/2)	
	Содержание		6	
	Лекции		6	

	1.	Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.3
	2.	Блюда и гарниры из жареных овощей. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.3
	3.	Блюда из грибов. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.3
	Лабораторные работы		2	
	1.	Работа со Сборником рецептов. Определение последовательности технологических операций для приготовления блюд из овощей.	2	2 ОК 1-9 ПК 3.3
	Практические занятия		2	
	1.	Приготовления блюд и гарниров из вареных овощей.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 3.3
Тема 10. Блюда из рыбы	Содержание		12(8/2/2)	
	Лекции		8	
	1.	Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Требования к качеству блюд из рыбы. Условия и сроки хранения.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.4
	2.	Правила варки и припускания рыбы. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.4
	3.	Способы жарки рыбы. Блюда из жареной рыбы. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд. Блюда из рыбной котлетной массы. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.4
	4.	Блюда из нерыбных морепродуктов. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд. Производственный инвентарь и технологическое оборудование.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.4

	Лабораторныеработы		2	
	1.	Расчеты при приготовлении горячих блюд из рыбы.	2	2 ОК 1-9 ПК 3.4
	Практические занятия		2	
	1.	Приготовление блюд из вареной рыбы.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 3.4
Тема 11. Блюда из мяса	Содержание		12(8/2/2)	
	Лекции		8	
	1.	Значение мясных блюд в питании. Классификация по их способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов. Блюда из отварного мяса. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	1	1 ОК 1-9 ПК 3.4
	2.	Способы жарки мяса. Блюда из жареного мяса. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.4
	3.	Тушение мяса. Блюда из тушеного мяса. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.4
	4.	Блюда из рубленой и котлетной массы. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.4
	5.	Блюда из субпродуктов. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.	1	1 ОК 1-9 ПК 3.4
	Лабораторныеработы		2	
	1.	Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса. Технологические схемы и карты приготовления горячих блюд из мяса. Подбор соусов к блюдам из мяса	2	2 ОК 1-9 ПК 3.4
	Практические занятия		2	
	1.	Приготовление жареного мяса мелкими кусками. Оформление и отпуск блюд из мяса. Сервировка стола.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 3.4

Тема 12. Блюда из домашней птицы и дичи.	Содержание		4 (2/2)	
	Лекции		2	
	1.	Отварные и жареные блюда из сельскохозяйственной птицы. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд. Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.4
	Практические занятия		2	
	1.	Варка заправленной птицы.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 3.4
Тема 13. Блюда из яиц и творога.	Содержание		5 (4/1)	
	Лекции		4	
	1.	Значение блюд из яиц и творога в питании. Классификация по их способу тепловой обработки.	2	1 ОК 1-9
	3.	Блюда из творога. Ассортимент. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд из яиц и творога.	2	1 ОК 1-9
	Практические занятия		1	
		Варка яиц разной консистенции. Приготовление жареных яичных блюд.	1	2, 3 ОК 1-9
Тема 14. Горячие и холодные напитки	Содержание		3(2/1)	
	Лекции		2	
	1.	Горячие и холодные напитки. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.	2	1 ОК 1-9
	Практические занятия		1	
	1.	Ознакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи чая и приготовления; правила приготовления кваса.	1	2 ОК 1-9
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК 07.01 Основы технологии продукции общественного			63	3 ОК 1-9

<p>питания.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>		<p>ПК 1.1-1.3 ПК 3.1-3.4</p>
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности технологии овощных гарниров их классификационные признаки. 2. Химический состав, пищевая и биологическая ценность мяса. 3. Схема разделки говяжьей, бараньей и свиной туш. 4. Организация супового отделения горячего цеха. Подготовка компонентов. 5. Физико –химические процессы, формирующие качество соусов. 6. Соотношение крупы и воды для получения каш желаемой консистенции. 7. Изменения, происходящие в крупах и бобовых при варке. 8. Целесообразное соотношение между продуктом и жиром при жарке продуктов во фритюре с точки зрения качества обжариваемого продукта, расхода энергоносителей и рационального использования жиров на производстве. 9. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами. 10. Характеристика и применение пищевых добавок, повышающих пищевую ценность блюд , улучшающих их сбалансированность и позволяющих связывать и выводить из организма вредные и токсичные вещества. 11. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. 12. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из яиц и творога. Технология их приготовления. Требования к качеству. 		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление полуфабрикатов овощных. 2. Приготовление полуфабрикатов рыбных. 3. Приготовление полуфабрикатов мясных. 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы. 5. Приготовление заправочных супов. 6. Приготовление молочных и сметанных соусов. 7. Приготовление вязких каш, блюд из каш, блюд из макаронных изделий. 8. Приготовления блюд и гарниров из овощей. 9. Приготовление блюд из жареной рыбы. 10. Приготовление блюд из тушеного мяса. 	<p>36</p>	<p>3 ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 3.1-3.4</p>

11. Приготовление жареной птицы, гарниров и соусов к ней. 12. Приготовление блюд из яиц и творога.			
Раздел 2. МДК 07.02 Основы технологии мучных кондитерских изделий		90	
Тема 1. Подготовка кондитерского сырья к производству.	Содержание		2
	1.	Введение. Виды основного и вспомогательного сырья. Правила подготовки сырья к производству.	2 1 OK 1-9
Тема 2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Содержание		4
	1.	Основные процессы тепловой обработки. Влияние на качество изделий. Понятия: упек, припек, выход изделия. Их расчет.	2 1 OK 1-9
	2.	Фарши, начинки, варенье, повидло, джем. Цедра, цукаты, мармелад, сиропы, жженка, помада, фруктовые начинки, желе, кремы.	2 1 OK 1-9
Тема 3. Замес теста и способы его разрыхления	Содержание.		4
	1.	Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.	2 1 OK 1-9 ПК 4.1
	2.	Расчет количества воды для замеса теста. Определение влажности и способы разрыхления теста.	2 1 OK 1-9
Тема 4. Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание		24(8/10/6)
	1.	Характеристика дрожжевого теста. Сырье для его приготовления. Разрыхление и процессы, происходящие при замесе и выпечке теста	2 1 OK 1-9 ПК 4.1
	2.	Дрожжевое опарное и безопарное тесто. Изделия из дрожжевого теста. Отделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. Жарка изделий в жире	2 1 OK 1-9 ПК 4.1
	3.	Дрожжевое слоеное тесто. Способы слоения. Изделия из дрожжевого слоеного	2 1

		теста. Недостатки дрожжевого слоеного теста и причины их возникновения		ОК 1-9 ПК 4.1
	4.	Блинное тесто. Ассортимент блинов. Тесто для оладий. Требования к качеству готовых изделий	2	1 ОК 1-9
	Лабораторные работы		10	
	1.	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста.	2	2 ОК 1-9 ПК 4.1
	2.	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста.	2	2 ОК 1-9 ПК 4.1
	3.	Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	2	2 ОК 1-9 ПК 4.1
	4.	Составление технологических схем приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий	2	2 ОК 1-9
	5.	Технологические процессы приготовления изделий из дрожжевого теста	2	2 ОК 1-9 ПК 4.1
	Практическая работа		6	
	1.	Приготовление кондитерских изделий из дрожжевого теста	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 4.1
	2.	Приготовление кондитерских изделий из дрожжевого блинного теста	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 4.1
	3.	Приготовление кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 4.1
Тема 5. Бездрожжевое тесто и изделия из него	Содержание		18(12/6)	
	1.	Классификация бездрожжевого теста, полуфабрикаты и изделия из него.	2	1

				ОК 1-9 ПК 4.3
	2.	Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней.	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3
	3.	Тесто сдобное, пресное, вафельное, пряничное, песочное и изделия из него	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3
	4.	Тесто бисквитное. Масляный бисквит и изделия из него	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3
	5.	Тесто сахарное, заварное, слоеное, воздушное, воздушно-ореховое и миндальное	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3
	6.	Характеристика бездрожжевого теста, рецептура, технология приготовления, режим приготовления и выпечки, требования к качеству	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3
	Практическая работа.		6	
	1.	Приготовление кондитерских изделий бездрожжевого пряничного теста.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 4.3
	2.	Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого вафельного теста.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 4.3
	3.	Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого теста для блинчиков	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 4.3
Тема 6. Отделочные полуфабрикаты для классических тортов и пирожных. Способы отделки	Содержание		14 (8/6)	
	1.	Виды, значение, способы украшения. Сочетание вкусовых и эстетических качеств	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3
	2.	Украшения из крема, желе, мастик.	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3

	3.	Украшения из фруктов, цукатов, марципана	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3
	4.	Посыпки: шоколад, карамель, грильяж.	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3
	Практическая работа		6	
	1.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для классических тортов и пирожных.	2	2 ОК 1-9 ПК 4.3
	2.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для классических тортов и пирожных.	2	2 ОК 1-9 ПК 4.3
	3	Приготовление отделочных полуфабрикатов для классических тортов и пирожных.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 4.3
Тема 7. Технология приготовления классических тортов и пирожных	Содержание		20 (8/4/8)	
	1.	Основные процессы изготовления классических тортов и пирожных. Классификация тортов и пирожных.	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3
	2.	Технология приготовления, рецептуры классических тортов и пирожных.	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3
	3.	Размеры тортов и пирожных, форма, масса, требования к качеству.	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3
	4.	Условия хранения, сроки хранения, реализация продукции	2	1 ОК 1-9 ПК 4.3
	Лабораторная работа		4	
	1.	Технологический процесс приготовления классических тортов и пирожных	2	2

				ОК 1-9 ПК 4.3
	2.	Составление технологических схем и ТТК.	2	2 ОК 1-9 ПК 4.3
	Практическое занятие		8	
	1.	Приготовление классических тортов и пирожных из различных полуфабрикатов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 4.3
	2.	Приготовление классических тортов и пирожных из различных полуфабрикатов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 4.3
	3.	Приготовление классических тортов и пирожных из различных полуфабрикатов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 4.3
	4.	Приготовление классических тортов и пирожных из различных полуфабрикатов.	2	2, 3 ОК 1-9 ПК 4.3
Тема 8. Организация труда кондитера на предприятиях питания	Содержание.		4	
	1.	Форма организации труда в цехе. Организация рабочих мест и участков кондитерского цеха. Санитарные правила по обработке технологического оборудования, инвентаря и инструментов.	2	1 ОК 1-9
	2.	Зачетная работа по основам технологии мучных кондитерских изделий	2	1 ОК 1-9 ПК 4.1,4.3
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 07.			45	3
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				ОК 1-9 ПК 4.1, 4.3

<p align="center">Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Самостоятельное изучение ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и классических отделочных полуфабрикатов и технологии их приготовления;</p> <p>Самостоятельная разработка рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и классических отделочных полуфабрикатов и технологии их приготовления;</p> <p>Разработка дизайна хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блинчиков, вареников, лапши домашней из бездрожжевого теста. Приготовление изделий из сдобного бездрожжевого теста. Приготовление различных видов бездрожжевого теста и изделий из них. 2. Приготовление пирогов и пирожков, расстегаев, кулебяк, пиццы, ватрушек, сдобы из дрожжевого теста. Приготовление фаршей и начинок. 3. Приготовление классических тортов и пирожных в ассортименте и отделочных полуфабрикатов. Техника оформления классических тортов и пирожных 	72	3 ОК 1-9 ПК 4.1, 4.3
<p>Производственная практика(по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление основных полуфабрикатов 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов 3. Приготовление мучных кондитерских изделий 4. Приготовление классических тортов и пирожных 	72	3 ОК 1-9 ПК 4.1, 4.3
Всего:	504	

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 программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета №36 «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия (опорные конспекты - плакаты, наглядные пособия - таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, плакаты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- переносной проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству студентов;
- технологическое оборудование:
 - механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);
 - электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);
 - тепловое оборудование (плита электрическая четырех-комфорочная, жарочный шкаф);
 - холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»).

- мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);
- посуда и инвентарь в ассортименте;
- доски разделочные;
- весовое оборудование.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

4.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 5-е изд., переизд. и доп. - М. : Академия, 2019. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).
2. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2019. - 576
3. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда :учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / В. В. Усов. - М. : Академия, 2019. - 400 с. - (Основы кулинарного мастерства). - Библиогр.:с.392.

Дополнительные издания:

1. Мальчикова И. Г. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2008. - 368 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Сервис).

<http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>

2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
<http://znanium.com/bookread2.php?book=161953>
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы :учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2019. - 192 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - Библиогр.:с.188.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2019. – 328 с.
6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
7. <http://www.kulina.ru>- «Кулинарный портал»
8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
15. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят двойными уроками по 90 минут с перерывами по 15 минут между уроками.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Текущий контроль предусматривает устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

- Организация хранения и контроль запасов и сырья.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

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.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля;
- мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07) ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, самостоятельная работа представлены в комплекте Фондов оценочных средств по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих..

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; -организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; 	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен.</p>

<p>-подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,</p> <p>-используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>уметь:</p> <p>-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса,</p>	
--	--

<p>рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. <p>знать:</p>	
--	--

<p>-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;</p> <p>-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</p> <p>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>-требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>- технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p>	
--	--

<ul style="list-style-type: none"> - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; -основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; 	
---	--

<ul style="list-style-type: none"> - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции; - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных 	
---	--

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. 	
---	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной	Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет

<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из него, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</p>	<p>по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; -правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; -качественная подготовка домашней птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -оптимальная организация технологического процесса подготовки домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции 	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рациональная разработка ассортимента сложных супов в соответствии со сборником рецептов; -правильный расчет массы сырья для изготовления сложных супов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных супов; 	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных супов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен.</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных горячих соусов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных горячих соусов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен.</p>

<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сдобных хлебобулочных изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>безопасности приготовленных сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен.</p>

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. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках .
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках .
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках.
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	Оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к устным ответам, лабораторным и практическим занятиям
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»

ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках.
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - отчет по поиску необходимой информации
ОК. 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи